Тем, что эта книга дошла до Вас, мы обязаны в первую очередь библиотекарям, которые долгие годы бережно хранили её. Сотрудники Google оцифровали её в рамках проекта, цель которого – сделать книги со всего мира доступными через Интернет.

Эта книга находится в общественном достоянии. В общих чертах, юридически, книга передаётся в общественное достояние, когда истекает срок действия имущественных авторских прав на неё, а также если правообладатель сам передал её в общественное достояние или не заявил на неё авторских прав. Такие книги – это ключ к прошлому, к сокровищам нашей истории и культуры, и к знаниям, которые зачастую нигде больше не найдёшь.

В этой цифровой копии мы оставили без изменений все рукописные пометки, которые были в оригинальном издании. Пускай они будут напоминанием о всех тех руках, через которые прошла эта книга – автора, издателя, библиотекаря и предыдущих читателей – чтобы наконец попасть в Ваши.

Правила пользования
Мы гордимся нашим сотрудничеством с библиотеками, в рамках которого мы оцифровываем книги в общественном достоянии и делаем их доступными для всех. Эти книги принадлежат всему человечеству, а мы – лишь их хранители. Тем не менее, оцифровка книг и поддержка этого проекта стоят немало, и поэтому, чтобы и в дальнейшем предоставлять этот ресурс, мы предприняли некоторые меры, чтобы предотвратить коммерческое использование этих книг. Одна из них – это технические ограничения на автоматические запросы.

Мы также просим Вас:

- **Не использовать файлы в коммерческих целях.** Мы разработали программу Поиска по книгам Google для всех пользователей, поэтому, пожалуйста, используйте эти файлы только в личных, некоммерческих целях.
- **Не отправлять автоматические запросы.** Не отправляйте в систему Google автоматические запросы любого рода. Если Вам требуется доступ к большим объёмам текстов для исследований в области машинного перевода, оптического распознавания текста, или в других похожих целях, свяжитесь с нами. Для этих целей мы настоятельно рекомендуем использовать исключительно материалы в общественном достоянии.
- **Не удалять логотипы и другие атрибуты Google из файлов.** Изображения в каждом файле помечены логотипами Google для того, чтобы рассказать читателям о нашем проекте и помочь им найти дополнительные материалы. Не удаляйте их.
- **Соблюдать законы Вашей и других стран.** В конечном итоге, именно Вы несёте полную ответственность за Ваши действия – поэтому, пожалуйста, убедитесь, что Вы не нарушаете соответствующие законы Вашей или других стран. Имейте в виду, что даже если книга более не находится под защитой авторских прав в США, то это ещё совсем не значит, что её можно распространять в других странах. К сожалению, законодательство в сфере интеллектуальной собственности очень разнообразно, и не существует универсального способа определить, как разрешено использовать книгу в конкретной стране. Не рассчитывайте на то, что если книга появилась в поиске по книгам Google, то её можно использовать где и как угодно. Наказание за нарушение авторских прав может оказаться очень серьёзным.

О программе
Наша миссия – организовать информацию во всём мире и сделать её доступной и полезной для всех. Поиск по книгам Google помогает пользователям найти книги со всего света, а авторам и издателям – новых читателей. Чтобы произвести поиск по этой книге в полнотекстовом режиме, откройте страницу `http://books.google.com`.

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

СЛОВАРЬ
ПОВАРЕННЫЙ,
ПРИСПѢШНИЧІЙ, КАНДИТОРСКІЙ
И
ДИСТИЛЛАТОРСКІЙ.

154380.

Часть Шестая.

Сп. - до конца Алфабета.

МОСКВА,
Въ Университетской Типографіи,
у Хр. Ридигера и Хр. Клаудія.
1797.

Digitized by Google

Digitized by Google

ОГЛАВЛЕНІЕ

Статей, относящихся до Дистиллатора, Кандитора, Повара и Прислѣшника, находящихся въ шестой Части.

до Дистиллатора.

	Стран.
Тизаны.	164
Тимїанъ.	167
Тъминъ.	——
Уксусъ.	227
Цедратъ.	352
Шербетъ, или Сорбетъ.	386
Шромъ.	398
Юлепъ.	406

до Кандитора.

Сухари малинные.	70
Сушеніе овощей.	——
Сыролъ.	76
Сыры дессертные.	127
Туроны.	215
Фиги.	258
Фигуры изъ сахару кассе.	——
Фисташки.	266
Фїалка.	271
Цедратъ.	352
Цукатъ.	354
Цукербродъ.	——
Шафранъ.	385
Шелковичныя ягоды.	——
Шербетъ.	386

Шипов-

Digitized by Google

Стран.

Шиловникъ. - - - 387
Шоколадъ. - - - ——
Яблоки. - - - 408
Ягодники. - - - 416
Ядра орѣховъ кедровыхъ. - - 417
Ячменной сахаръ. - - - 452

до Посара:

Продолженіе росписей столовыхъ.

Мѣсяцъ Октябрь. - - - 1
— — Ноябрь. - - - 6
— — Декабрь. - - 12

Росписи столовыя, по четыремъ временамъ года расположенныя:

Весна. - - - - 14
Лѣто. - - - - 17
Осень. - - - - 21
Зима. - - - - 24
Столъ постной. - - - 27
Приготовленіе рыбнаго бульіону. - - —
О рыбныхъ супахъ. - - - 28
— — — соусахъ. - - - 30
Постной желе. - - - 33
О хлѣбенномъ постномъ. - - —
Блюда великопостныя. - - 34
Столъ Экономической. - - 37
Струль. - - - - 38
Стручевой овощь. - - - —
Студень. - - - - —
Судакъ. - - - - 39
Сулы. - - - - 40
О сулахъ травяныхъ. - - —
— — лотажи называемыхъ. - - 43
— — или похлебкахъ разныхъ. - 58
Сушеніе травъ. - - - 72

Сы-

Digitized by Google

Стран.

Сыворотка. - - - 72

Сыръ. Сїя статья содержитъ Систематическое наставленїе о дѣланїи всякихъ сыровъ. 81

О сырахъ прѣсномолочныхъ. - - 86

1) *Предписанїя къ дѣланїю Глоландскаго сыру.* 87

2) *Предписанїе къ дѣланїю Англинскаго, такъ называемаго свѣжемолочнаго сыру.* - 90

3) *Предписанїе къ дѣланїю Англинскаго сыру изъ одного молока, также изъ двухъ удоевъ.* 93

4) *Предписанїе къ дѣланїю сыру Глочестерскаго.* - - - - 94

5) *Предписанїе къ дѣланїю сыру Соммерсетгирскаго.* - - - 98

6) *Предписанїе къ дѣланїю Англинскаго краливнаго сыру.* - - 99

7) *О приготовленїи лабы, или лафты для сыровъ прѣсномолочныхъ.* - - 100

О сырахъ кисломолочныхъ. - - 106

1) *Предписанїе къ дѣланїю кисломолочныхъ сыровъ съ лафтою.* - - 108

2) *О сырахъ кисломолочныхъ, дѣлаемыхъ безъ лафты.* - - - 109

3) *О содержанїи кисломолочныхъ сыровъ до ихъ выслѣлости.* - - - 113

4) *Предписанїе къ дѣланїю Цаухерскаго сыру.* 116

5) — — — — *сыровъ Вестфальскихъ или Гессенскихъ.* - - - 117

6) *Предписанїе къ дѣланїю сыровъ картофельныхъ.* - - - 118

7) — — — — *такъ называемыхъ смоляныхъ сыровъ.* - - - 119

8) *О разныхъ родахъ сыру.* - 120

О поваренномъ употребленїи сдѣланныхъ сыровъ и прот. - - - 122

Ссѣкъ. - - - 128

Сюрту. - - - —

Digitized by Google

Стран.

Творогъ. - - - 130
Телятина. Предложено подробное описаніе приготовленіи изъ всѣхъ частей теленка, 89 способовъ. - - - —
Телячье сладкое мясо. - - 152
Террина, 24 приготовленія. - 156
Тетеревъ. - - - 163
Тимбалъ. - - - 165
Тимїанъ. - - - 167
Тъминъ. - - - - —
Тонъ. - - - - —
Толинамбуры, или грушки земляныя. - 168
Торетть. - - - - 169
Травы ловаренныя впрокъ заготовлять. 199
Треска. - - - 200
Трюфели. - - - - 207
Турботъ, или торнбутъ. - - 211
Тыква. - - - - 216
Тѣльное рыбье. - - - 218
Тѣсто. Описаны разные роды тѣстъ. - —
Угорь. - - - - - 222
Уклейка. - - - 227
Уксовникъ, или винегретъ. - - —
Уксусъ. Систематическое наставленіе къ дѣланію разныхъ уксусовъ. - - - —
О веществахъ, изъ которыхъ уксусъ дѣлать можно.
1) Пивное сусло. - - - —
2) Сидровой уксусъ. - - 228
3) Винной или ренской уксусъ. - —
О залусканіи уксусу и содержаніи онаго. - 229
Особливыя предписанія къ дѣланію разныхъ уксусовъ изъ разныхъ веществъ. - 231
1) Красной хлѣбной уксусъ. - - —
2) Уксусъ изъ лива. - - 233
3) — — изъ отгону. - - 234
4) — — сидровой, или овощной. - - 235
5)

Digitized by Google

Стран.

5) — — виноградной. - - 235
6) Уксусы сложные. - - - 239
7) Уксусъ медвяной. - - 240
8) — — сахарной. - - 241
9) — — розовой. - - - —
10) — — изъ наливокъ. - - —
О дистилляированіи уксусу. - - 242
О уксусномъ порошкѣ. - - —
Улитки. - - - 243
Ульля. - - - 244
Усачь, или Марина. - - - 245
Устерсы, или устрицы. - - —
Утка. - - - - 249
Уши. - - - - 253
Фазанъ. - - - - 254
Фазоли. - - - - 256
Фаонъ. - - - - —
Фаршъ. - - - - —
Филейки. - - - - 259
Фисташки. - - - - 266
Форель, или леструшка. - - 275
Фрикандо. - - - - 277
Фрикассе. - - - - 279
Харико. - - - 280
Харикоты. - - - - —
Хвосты. - - - - 281
Хлѣбъ и хлѣбцы. - - - 341
Холодныя жидкія лищи. - - 348
Хрѣнъ. - - - 351
Цвѣтная капуста. - - - 352
Цервелясъ. - - - - 353
Цибуля. - - - - —
Циветъ. - - - - —
Цикорія. - - - - 354
Цыллята, 106 приготовленій. - 357
Чеборъ. - - - - 374

Чере-

Digitized by Google

	Стран.
Черелаха.	374
Черной сокъ.	375
Чеснокъ.	376
Четверти.	—
Чечевица.	380
Чибесъ.	—
Чирята.	381
Шалфея.	383
Шарбоне.	385
Шафранъ.	—
Шерешлеръ.	387
Шилуладъ.	—
Шоль, или камбула.	394
Шнелель.	397
Шлековать.	—
Шлекъ.	—
Шлинатъ.	398
Штокъ-фишъ.	—
Щавель.	—
Щелушить.	399
Щука.	400
Экономическое записаніе булліону.	405
Эндивія.	—
Эндуліи.	—
Этуфадъ.	406
Этюве.	—
Юліана.	408
Яблоки.	—
Ягненокъ.	416
Ядерная часть.	—
Языки.	418
Яица, 87 приготовленій.	425
Яичницы разныя.	445
Ячмень.	451

Digitized by Google

Стран.

до Прислѣшника:

Столъ постной, отдѣленіе о хлѣбенномъ. - 27
Сухари. - - - - 69
Талмузъ. - - - - 119
Тартъ. - - - - —
Тартлеты. - - - - —
Торты, 100 разныхъ приготовленій. - 169
Трубочки коричныя, или трубочное пирожное. 205
Турецкая шалка. - - - 215
Тѣсто. - - - - - 218
Угреобразное пирожное. - - 225
Узлы, или кольца. - - —
Фисташки. - - - 266
Фламмери. - - - 273
Фламмишь. - - - 274
Французскія оладьи. - - 277
Хлѣбенное. Смотри Пирожное. - - 285
Хлѣбопеченіе. - - - —
О хлѣбопеченіи вообще - - 286
— нужныхъ къ хлѣбопеченію приборахъ. - 287
— мукѣ разнаго роду. - - 289
— разныхъ способахъ замѣсиванія тѣста и печенія хлѣбовъ. - - - 291
1) Обыкновенный способъ домашняго замѣсиванія или ставленія хлѣбовъ. - - 292
2) О способѣ, коковымъ пекутъ хлѣбники ржаные торговые хлѣбы. - - - 296
3) Способъ хлѣбопеченія по предписанію Малуэневу. - - - - 300
4) Извѣстіе, каковымъ образомъ пекутъ хлѣбъ въ Венгріи. - - - - 309
5) О Французскомъ хлѣбѣ. - - 310
6) О палушникахъ или булкахъ, которыхъ тѣсто ставятъ на опарѣ. - - - 312
7) Извѣстіе о Шведскомъ хлѣбѣ. - - 313

Digitized by Google

Стран.

О состояніи воды для хлѣболеченія. - 314
— дрождяхъ и другихъ средствахъ для опары. 318
— подбавленіи въ тѣсто соли. - - 322
Какимъ образомъ подновить, или какъ говорится, подмолодить перешедшее тѣсто? - 324
О выдѣлываніи хлѣбовъ. - - - 326
— толленіи печи и сажаніи хлѣбовъ. - 327
— вынниманіи и храненіи хлѣбовъ. - - 330
— признакахъ добраго хлѣба. - - 334
— по коркѣ. - - - - —
— по мякишу. - - - - 335
Хлѣбъ и хлѣбцы. - - - - 341
Череленникъ. - - - - 374
Шалка Турецкая. - - - 383
Шафранъ. - - - 385
Шоколаднов пирожное. - - 394
Эгаршнитъ. - - - 405
Яблоки. - - - 408
Яичникъ или кулитъ. - - 445
Яичной сыръ. - - - 451

Digitized by Google

СЛОВАРЬ

Поваренный, Приспѣшничій, Кандиторскій и Дистиллаторскій.

Ст.

(Продолженіе росписей столовыхъ.)

Столъ на 20 приборовъ, 25 блюдъ, въ мѣсяцѣ Октябрѣ.

Первая подача.

Филе по срединѣ стола.

Два горшка съ цвѣтами.

Два антре по концамъ филейной доски:

Говяжья филейная часть балономъ, гарнирована капустою и филейками говядины глассированной.

Говядины часть по Англински, гарнирована гателетами и гренками.

Двѣ суповыхъ чаши сбочь вышеписанныхъ антре.

Супъ, деревянная нога называемой.

—— травной Испанской.

Два малыхъ антре къ замкнутію обоихъ концовъ стола.

Голуби солнцемъ.

Пуларда, разнятая четвертинами, обжаренная въ сметанѣ.

Четыре антре по бокамъ стола.

Пуларда, скатанная съ ствoлами саладными.

Пупьетъ изъ утки съ эссенціею.

Digitized by Google

Индѣйка съ трюфелями, печенками и корнишонами.
Куропатки съ трюфелями.

Четыре небольшихъ лотажей по угламъ близъ антре.

Жандармъ съ кореньями.
Пуларда въ Юліанѣ съ концами спаржъ.
Ягнячій потрохъ по Королевину.
Цыплята съ яицами и раками.

Четыре антре по угламъ лотажей.

Чирята съ оливками.
Цыплята съ виномъ Шампанскимъ.
Сивки гратиномъ.
Пуларда съ шïа.

Четыре антре къ заключенїю угловъ столовыхъ.

Вьюны съ винонъ Шампанскимъ, пробраны пѣтушьими гребнями.
олуби черепахою.
Филейки баранины, глассированы съ селлереею.
Раки, и при каждомъ по голубенку.

Вторая подача.

Шесть антре на смѣну шести лотажей.

Пирогъ съ бекасами по Испански.
Цыплята хлѣбомъ съ фисташками.
Террина, крыла съ каштанами.
Голуби съ яицами по Дофински.
Пуларда въ бланманжѣ.
Дрозды по Бургонски.

Третїя подача.

Десять блюдъ жаренаго.

Поросенокъ дикой.
Куропатки.
Ротбифъ изъ ягненка.
Бекасы.
Фазанъ.
Сивки.
Утка.
Цыплята жареные.
Чирята.
Голуби ортоланами.
Восемь саладовъ.
Четыре чаши померанцовъ.

Четвер-

Digitized by Google

Четвертая подача.

и смѣну саладовъ и померанцовъ дюжина антреме горячихъ.

наржа.
арды въ жюсѣ.
ченки птичьи въ крепинѣ.
агу изъ черепахи.
гнячье сладкое мясо въ бѣломъ соусѣ.
елячье сладкое мясо по Дофински.
Рагу изъ печенокъ.
Индѣичьи лапы съ виномъ Шампанскимъ.
Тимбалъ, мозги.
Кремъ жареной.
Кремъ фисташечной.
Яблоки по Португальски.

Столъ на 80 приборовъ, обѣденной, въ мѣсяцѣ Октябрѣ.

Первая подача.

(Смотри чертежъ VIII).

1. *По срединѣ въ трехъ мѣстахъ филейныя доски.*
2. *Шесть корзинъ съ померанцами.*
3. *Шесть горшковъ съ цвѣтами.*
4. *Суловыхъ чаши четыре.*

ва супа со пшеномъ Сарацинскимъ.
Два супа травяныхъ.

5. *Двадцать потажей, по два блюда каждаго.*

иск изъ голубей съ жюсомъ телячьимъ.
ябцы въ юліанѣ.
Кандармъ гарнированъ социсками.
Профитроли гарнированы крылами.
утки въ пуре зеленомъ.
Цыплята съ раками.
Кардy, на оныхъ голубята.
Корки бѣлаго хлѣба съ жюсомъ телячьимъ.
Корки бѣлаго хлѣба съ кулисомъ рябцовымъ.
Потажъ рябцы натурально.

Digitized by Google

6. Шестдесятъ четыре орсдевра съ два ряда, по четыре каждаго.

Цыплята съ лавровымъ листомъ жареные.
Голубята на гателетахъ.
Свинина филейка съ лукомъ.
Пуре зеленое съ соленымъ мясомъ.
Калбасы.
Социски.
Андуліи.
Пирожки Испанскіе.
Бараньи хвосты жареные.
Пирожки Мазариновы.
Лапы въ бѣломъ соусѣ.
Пряженцы.
Хрящи жареные.
Языки миротономъ.
Котелеты телячьи по Голландски.
Два блюда филеекъ бараньихъ съ селлереею.
Два блюда ядерныхъ телячьихъ частей съ жюсомъ.

Вторая подача.

Четыре большихъ антре на смѣну суловыхъ чашъ.

Два блюда карпи по Шамбордову.
Два блюда шорнбушы съ кулисомъ раковымъ.

Двацать антре на смѣну потажей, по два блюда каждаго.

Ветчина съ виномъ Шампанскимъ.
Говяжій ссѣкъ балономъ.
Индѣйка съ птичьими печенками.
Нога телячья въ сметанѣ, облита пуавradомъ.
Курица по Италіански.
Пироги горячіе съ разными мясами.
Четвертины баранины по Италіански.
Террина сборныхъ мясъ съ эссенціею ветчинною.
Филейная часть полосками съ цикоріею.
Гато въ салпико.

Шестдесятъ четыре орсдевра на смѣну обоихъ рядовъ, по два блюда каждаго.

Фазанъ съ трюфелями.
Пуларда, скатанная съ эссенціею ветчинною.
Рябчики съ корнишонами.
Крыла въ фрикандо.
Голубята въ соусѣ бѣломъ.
Утки дикія съ сокомъ померанцовымъ.

Цыпля-

Digitized by Google

ыплята по Испански.
лубята съ яицами по Дюшесину.
рята съ оливками.
уларда четвертинами, жарена въ сметанѣ.
олубята беньетами.
ыплята въ маринадѣ.
рикандо изъ угря.
аланшинъ изъ индѣйки.
етеревъ балономъ.
аки съ приборомъ.
уладъ изъ кроличковъ.
репинъ въ бѣломъ.
урица съ языками.
уладъ.
Рябцы съ эссенціею ветчинною.
Голубята гранадиномъ.
Цыплята съ эссенціею ветчинною.
Тимбалъ съ дроздами.
Цыплята съ шіа.
Пупьеты изъ утокъ по Италіански.
Четверть ягненка съ шавелемъ.
Утка съ приправою.

По 4 блюда.

Филейки въ бѣломъ соусѣ.
Куропатки съ стволами саладными.

Третія подача.

Четыре большихъ антреме холодныхъ на смѣну 4 большихъ антре.

Два блюда: головы веприны.
Два бл. говядина эскарлатная.

Двацать антреме холодныхъ, по два блюда каждаго.

Языки малые.
Галантинъ.
Гато мясныя.
Раки.
Индѣйка въ добѣ.
Гато съ абрикозами.
Кремъ бархатной.
Туртъ съ грушами.
Кремъ фисташечной.
Кроканъ.

Тритцать четыре блюда жаренаго.

Два блюда: тетеревы.
Четыре бл. куропатки.
— — — ортоланы.
По 2 бл. утки.
— — — бекасы.
— — — индѣйки.
— — — цыплята съ яицами.
По 2 бл. куропатки.
— — — голубята.
— — — сивки.
— — — пуларда.
— — — ротбифъ изъ ягненка.
— — — слуки.
— — — кролики.

Digitized by Google

По 2 бл. заяцъ.
Четыре чаши померанцовъ.
Двадцать саладовъ.
Шесть саладницъ оливокъ.

Четвертая подача.

Шестдесятъ четыре орсдевра горячихъ на смѣну жаренаго, саладовъ и оливокъ.

Восемь блюдъ трюфелей свѣжихъ.
Четыре блюда пирожнаго, называемаго капустка.
— — гренки съ ветчиною.
По два блюда:
Рагу сборное.
Стволы кардовъ.
Карды въ жюсѣ.
Спаржа.
Печерицы чиненыя.
Яичница съ бѣлымъ мясомъ рябцовымъ.
Анимели жареныя.
Раки въ сметанѣ.
Рагу изъ телячьяго сладкаго мяса.
Беньеты разные.
Трюфели по Итальянски.
Раковое тѣльное съ ихъ кулисомъ.
Рагу изъ черепахи.
Индѣичьи лапы пряженыя.
Капуста цвѣтная.
Печенки птичьи жарены на вертѣлѣ.
Миротонъ изъ почекъ телячьихъ.
Кремъ.
—— мерингованной.
Рамекины.
Печенки птичьи въ коробочкахъ.
Генуазъ.
Яичница по Гугеношски.
Артишоки въ этуфадѣ.

Столъ на 30 приборовъ, по 39 блюдъ въ подачу, въ мѣсяцѣ Ноябрѣ.

Первая подача.

Пять штукъ филе по срединѣ.
По концамъ два большихъ антре.
Четверть телятины, шпекованной въ собственномъ ея соку.
Говяжья филейная часть по Годардову.

По

Digitized by Google

По концамъ стола на ряду съ филе двѣ чаши суповыхъ.

Супъ травной.
Супъ со пшеномъ и раками.

По бокамъ стола еще двѣ чаши.

Супъ травной Испанской.
Супъ бѣлой со пшеномъ.

Четыре лотажа по угламъ филе.

Чирята съ цвѣтною капустою.
Пулярда въ юліанѣ, гарнирована спаржею.
Голуби съ яицами и кардами.
Цыплята съ раками.

Дюжина антре.

Филейки баранины глассированы съ цикоріею.
Цыплята хлѣбомъ съ гребнями.
Ядерная телячья часть съ сиволами саладными.
Куропатки съ трюфелями, 2 блюда.
Говяжья филейная часть съ селлереею.
Цыплята съ шіа.
Голубята съ корнишонами.
Четверть барашка, скатанная со спинатомъ.
Пулярда, скатанная съ фисташками.
Утка съ сокомъ померанцовымъ.
Чирята съ устрицами.
Курица жирная по Монтморенсову.

Дюжина орсдевровъ.

Голуби, глассированные съ шеспію раками.
Дрозды въ коробочкахъ, 2 бл.
— черепахою.
Бекасы съ оливками.
— грашиномъ съ трюфелями цѣлыми.
Филейки пулярды въ бѣломъ соусѣ.
Вьюны въ винѣ Шампанскомъ, 2 блюда.
Сивки въ поэлѣ.
Окуни съ раковыми шейками

Вторая подача.

Четыре большихъ антре на смѣну четырехъ суповъ.

Карпъ по Шамбордову.
Пирогъ съ рябцами и капустою.
Барашекъ съ приборомъ.
Пирогъ съ слуками по Испански.

Digitized by Google

Четыре антре на смѣну 4 лотажей.

Тетеревъ съ молоками карпьими.
Курица жирная съ приборами.
Индѣйка балономъ.
Пуларда въ бланманжѣ.

Третія подача.

Четыре антреме холодныхъ на смѣну четырехъ большихъ антре

Пирогъ съ пулардою.
— съ рябцами по Перигордски.
Балонъ гарнированъ бараньими языками копченными.
Гато изъ зайца гарнированъ галантиномъ.

Два большихъ блюда жаренаго на смѣну четырехъ антре.

Рошбифъ изъ баранины
Поросенокъ дикой.

Четыре антреме по угламъ стола.

Тортъ массепанной съ грушами бон кретьенъ въ мороженомъ, съ крышкою массепанною.
Гато Савойскія.
Пупелинъ.

Дюжина блюдъ жаренаго.

По два блюда: тетеревы.
Куропатки.
Голубята ортоланами.
Сивки.
Цыплята.
Бекасы, 1 блюдо.
Утки.
Пуларда.

Восемь саладовъ.

Четыре блюда антреме.

Два блюда трюфелей.
Два блюда раковъ отварныхъ.

Четвертая подача.

Двѣнцать антреме горячихъ на смѣну жаренаго и саладовъ.

Блюдо печенокъ птичьихъ въ крепинѣ.
— печенокъ въ рагу.

По два блюда:

Спаржа.
Трюфели по Италіянски.

Кар-

Digitized by Google

оды и стволы саладные.
ца въ сметанѣ.
имели.
локи по Португальски.
емъ по Англински.

Телячье сладкое мясо по Дофински, пробрано цвѣтною капустою.
Лапы индѣичьи съ виномъ Шампанскимъ.

олъ на 25 приборовъ, по 29 блюдъ въ подачу, обѣденной, въ мѣсяцѣ Ноябрѣ.

Первая подача.

Филе по срединѣ.

Два горшка съ цвѣтами по бокамъ онаго.

Два большихъ антре сбочь горшковъ цвѣточныхъ.

тверть телятины шпекована въ собственномъ ея соку.
сть говядины по Кардинальски, утыкана гателетами.

Двѣ чаши суповыхъ по концамъ стола.

пъ травной.
Супъ Беарнской.

Два супа по бокамъ стола.

ковой съ пшеномъ.
Юлїана со спаржею.

тыре орсдевра хлѣбеннаго къ угламъ боковъ стола.

рожки Испанскїе.
Риссоли.
ракили.
Пряженцы.

тыре орсдевра калбасъ къ угламъ близъ хлѣбеннаго.

Четыре потажа близъ орсдевровъ.

ловка ягнячья.
іскъ по Сенклудски.
Цыплята съ яицами и раками.
Рябцы съ сочевицею.

Четыре орсдевра близъ потажей.

илейки шолей съ соусомъ Испанскимъ.
резоли по Италїански.
Филейки щучины съ стволами, или дюжина крылъ и раки.
Котелеты телячьи.

Четыре орсдевра по угламъ стола.

ва блюда: жаворонки въ коробочкахъ.
Баранина филейками съ цикорїею.

Digitized by Google

Филейная часть полосками съ корнишонами.

Дюжина тарелокъ устрицъ внутри стола.

Вторая подача.

На смѣну суповъ два антре.

Террина всякой рыбы.

Пирогъ горячій съ слуками.

Два антре на смѣну суповъ съ боковъ стола.

Карпь по Шамбордову.

Семга съ салпико.

Четыре антре къ угламъ съ боковъ.

Индѣйка съ приборомъ.

Утка гренадиномъ.

Пуларда съ печенками.

Два тетерева съ соусомъ карпьимъ.

Четыре малыхъ антре къ угламъ съ концовъ стола.

Пуларда, скатанная съ гребнями.

Голубята съ корнишонами.

Рябцы съ трюфелями.

Цыплята съ шіа.

Четыре среднихъ антре рыбныхъ на смѣну лотажей.

Форели съ приборомъ.

Угорь въ фрикандо.

Осетрина.

Окуни по Англински.

Четыре антре къ угламъ близъ рыбы.

Чирлша съ сокомъ померанцовымъ.

Слуки по Испански.

Сивки съ оливками.

Утка съ устрицами.

Четыре антре къ замкнутію втораго и третьяго ряду.

Филейки пуларды съ концами спаржи.

Вьюны съ виномъ Шампанскимъ.

Голуби черепахою.

Раки крупные съ грашиномъ

Третія подача.

На смѣну первыхъ двухъ антре два большихъ блюда жаренаго.

Поросенокъ дикой, или четверть козы дикой.

Ягненокъ.

Два блюда жаренаго на смѣну съ боковъ стола.

Двѣ утки.

Два тетерева.

Два блюда жаренаго на смѣну съ концовъ стола.

Пуларды.

Четы-

Digitized by Google

Четыре салада къ концамъ стола съ боку.

Близъ оныхъ четыре блюда жаренаго.

спатки. Чирята.

сы. Рябцы.

ыре чаши померанцовъ близъ сего жаренаго дичины.

Четыре блюда жаренаго близъ померанцовъ.

блюда цыплятъ. Бекасы.

и.

ыре салада около жаренаго къ замкнутію втораго и третьяго ряду.

Восемь соусовъ къ жареному внутри стола.

зеленыхъ. Два нищенскихъ.

пуаврада. — съ масломъ Прованскимъ.

Четвертая подача.

за большихъ антреме на смѣну большихъ блюдъ жаренаго.

гъ съ ветчиною. Башка веприна я, или тѣльное изъ зайца.

Два антреме на концы.

блюда трюфелей пирамидою.

Два антреме на бока стола.

отварные.

Четыре антреме на смѣну саладовъ.

жа, 2 бл. Печенки въ крепинѣ, 2 бл.

Четыре антреме на смѣну жареной дичины.

блюда кардовъ съ жю- Два блюда трюфелей по
мъ. Итальянски.

етыре антреме на смѣну чашъ съ померанцами.

ки по Португальски. Анимели.

кины. Генуазъ, или алюметъ изъ анчоусовъ.

ре антреме на смѣну остальныхъ блюдъ жаренаго.

ки съ ветчиною. Рагу сборное изъ черепахи.

блюда раковъ по Итански.

Четы-

Digitized by Google

Четыре антреме на смѣну саладовъ.

Два блюда бланманже. Кремъ шоколадной.
Кремъ фисташечной.

Столъ на 14 или 15 приборовъ, по 11 блюдъ въ подачу, въ мѣсяцѣ Декабрѣ.

Первая подача.

Судки по срединѣ.

Двѣ суповыхъ чаши по концамъ.

Супъ со пшеномъ бѣлой. Супъ Безрнской.

Четыре большихъ антре.

Курица хлѣбомъ съ прюфелями. Пирогъ со слуками.
Тимбалъ съ голубями.
Индѣйка съ эссенціею.

Четыре орсдевра на углахъ.

Рябцы съ стволами саладу. Филейки пуларды въ бѣломъ соусѣ.
Чирята съ оливками. Телячье сладкое мясо по Дофински.

Вторая подача.

На смѣну суповъ два антре.

Террина хрящей телячьихъ съ капустою. Террина филеекъ утки, съ бараньими котелетами и каштанами.

Третія подача.

Два антреме холодныхъ.

Пирогъ съ ветчиною. Гато изъ зайца гарнировано галантиномъ.

Четыре блюда жаренаго.

Цыплята. Сивки.
Бекасы. Куропатки.
Два салада. *Двѣ тарелки померанцовъ.*

Чет-

Digitized by Google

Четвертая подача.

емь антреме горячихъ на смѣну жаренаго и саладовъ.

ефели въ салфеткѣ.	Кремъ жареной.
ы индѣйки по Сенме-	Малой кроканъ.
ульдски.	Кремъ по Марешалеву.
енки птичьи.	Яичница шимбаломъ.
еной пирогъ.	

олъ на 20 приборовъ, 15 блюдъ въ подачу, обѣденной, въ мѣсяцѣ Декабрѣ.

Первая подача.

По срединѣ филейная доска.

Двѣ чаши суловыхъ по концамъ филе.

ъ со пшеномъ и кули-	Супъ для здоровья.
омъ раковымъ.	

Четыре антре по угламъ филе.

рьпь съ приборомъ и ра-	Пирогъ съ полосками зайца.
ками.	Хрящи телячьи съ капу-
га въ салпико.	стою.

Два потажа на бокахъ стола.

ка въ пуре зеленомъ,	Бискъ по Сенклудски, гарни-
арнирована шпекомъ.	рованъ гребнями:

Шесть орсдевровъ.

рожки.	Голуби въ поэлѣ.
пелеты телячьи.	Шоли со шпекомъ.
прохъ ягнячій съ соусомъ	Окуни въ соусѣ Испанскомъ.
Испанскимъ.	

Вторая подача.

Два блюда антреме холодныхъ на смѣну суповъ.

рогъ съ рябцами.	Ветчина.

Восемь блюдъ жаренаго.

вки.	Чирята.
уки.	Курица.
лубята ортоланами.	Утка.
плята.	Тетеревъ.

Два

Digitized by Google

Два салада.
Двѣ тарелки померанцовъ.

Третія подача.

Дюжина антреме горячихъ.

Кремъ жареной.
Лапы индѣичьи по Сенменульдски.
Капуста цвѣтная съ пармезаномъ.
Анимели.
Кремъ бархатной.
Трюфели въ салфеткѣ.
Раки отварные.
Яблоки по Португальски.
Рамскины.
Слоеной пирогъ.
Кремъ фисташечной.
Яичница съ ветчиною.

Примѣчаніе. Сіи росписи служатъ только начертаніемъ, по которому можно распорядить и другимъ образомъ столы. Въ которыхъ мѣстахъ не льзя имѣть въ выше предложенныхъ росписяхъ упоминаемыхъ рыбъ, или мясъ домовыхъ и дикихъ животныхъ, или совсѣмъ, или только въ нѣкоторыхъ мѣсяцахъ, можно замѣнять другими рыбами и мясами по приличію.

РОСПИСИ СТОЛОВЫЯ,
По четыремъ временамъ года расположенныя.
ВЕСНА.

Столъ на 14 приборовъ, по 13 блюдъ въ подачу, для ужина.

Подача первая.

(Смотри чертежъ IX.)

1. *По срединѣ филейныя доски.*
2. *По концамъ оныхъ двѣ чаши суловыхъ.*

Супъ раковой со пшеномъ. Супъ травяной по Испански.

3. *По сторонамъ два орсдевра.*

Хлѣбцы Венецкіе. Бараньи хвосты съ щавелемъ.

4. *Четыре среднихъ антре по угламъ филе.*

Пирогъ съ семгою. Пулярда по Бургиньїотову.
Баранины нога столистовая. Голуби съ огурцами.

5.

Digitized by Google

5. Четыре малыхъ антре на углы стола.

Телячьи уши по Султански.
Говяжья небная часть рис-солями.
Филейки кролика по Царицыну.
Шоли по Мартинову.

Вторая подача.

Два блюда на смѣну суповъ.

Телячья паховина по Гасконски.
Говяжья грудина, глассированная съ пармезаномъ.

Третія подача.

Восемь блюдъ жаренаго.

Четыре салада.

Четвертая подача.

Дюжина антреме.

Сато изъ говядины.
Пирогъ холодной.
етчина на вертѣлѣ съ виномъ Шампанскимъ.
роканъ.
аржа.
рохъ.
Кремъ бисквитной.
Беньеты.
Туртъ съ вишнями.
Телячье сладкое мясо въ коробочкахъ.
Опенки.
Устрицы чиненыя.

Иной

полъ на 15 приборовъ, 13 блюдъ въ подачу, обѣденной скоромной.

Первая подача.

Филейная доска по срединѣ.

По концамъ оной двѣ чаши суповыхъ.

ь для здоровья.
Пуре зеленое съ двумя голубятами.

Шесть антре.

верть баранины по Шикову.
чьи котелеты.
рда въ ошепотѣ.
Волынка по Султански.
Голуби дутые.
Макрели глассированы.

Четы-

Digitized by Google

Четыре орсдевра.

Бараньи языки по Гаскон-ски.
Ягнячьи ноги по Маріанину.
Пирожки малые.
Брезоли изъ телятины.

Вторая подача.

Два антре на смѣну лотажей.

Говядины часть натурально.
Пирогъ горячій съ кроликомъ.

Третія подача.

Два большихъ антреме на смѣну антре.

Ветчина жареная съ виномъ Португальскимъ.
Пирогъ холодной.

Шесть блюдъ жаренаго на смѣну шести антре.

Три цыпленка.
Молодой заяцъ.
Шесть голубятъ.
Утка кормленая.
Индѣйской цыпленокъ.
Дичина.

Четыре салада на смѣну орсдевровъ.

Четвертая подача.

Десять антреме на смѣну жаренаго и салядовъ.

Тартелеты шоколадные.
Беньеты Королевины.
Тимбалъ по Прованси.
Спаржа съ кулисомъ ветчиннымъ и Прованскимъ масломъ.
Артишоки по Гасконски.
Рагу сборное.
Кремъ съ кервелемъ.
Яичница съ мозгомъ.
Гарикоты зеленые.
Риссоли.

Столъ постной, на 12 приборовъ, 11 блюдъ въ подачу.

Первая подача.

По срединѣ супъ травной со лшеномъ.

Четыре антре.

Шоли въ винѣ Шампанскомъ.
Семга въ коробочкахъ.
Макрели по Фламандски.
Осетрина съ щавелемъ.

Шесть

Digitized by Google

Шесть орсдевровъ.

Мушели въ сметанѣ.
Треска въ коробочкахъ.
Яица по Гасконски.
Яица въ сюртукахъ.
—— полосками.
—— по деревенски.

Вторая подача.

Террина вьюновъ на смѣну супу.

Третія подача.

Три блюда пирожнаго.

Окуни въ куртбульіонѣ.
Лещъ жареной.
Пескари.
Два салада.

Шесть антреме.

Яица по сосѣднину.
Беньеты по садовнически.
Раки по Гасконски.
Рагу устричное.
Спаржа.
Опенки по Провинціальному.

Л Ѣ Т О.

Столъ на 18 приборовъ, по 21 блюду въ подачу, обѣденной скоромной.

Первая подача.

(Смотри чертежъ X.)

1. *По срединѣ филейная часть по Исланскиі.*

2. *Четыре похлебки.*

Бискъ по Сенклудски.
Супъ Испанской съ пармезаномъ.
Супъ Беарнской.
— здоровой съ телятиною и кореньями.

3. *Шесть орсдевровъ.*

Говяжій языкъ на гателетахъ.
Телячьи хвосты по Татарски.
Бараньи котелеты.
Цыплята по Куаньеву.
Бешамель.
Пирожки малые.

Digitized by Google

4. *Десять антре.*

Пупьеты въ этуфадѣ съ виномъ Шампанскимъ.
Баранья нога по Мальеву.
Гуларда въ ошепотѣ.
Бѣлое мясо дичиною.
Голуби въ раковинахъ съ пармезаномъ.
Утка шаромъ.
Рябцы по Превалеву.
Заяцъ молодой чиненой.
Эндулїи по Англински.
Туртъ съ бараньими котелетами.

Вторая подача.

Четыре антре на смѣну похлебокъ.

Телячьи хрящи съ пуре зеленымъ.
Пирогъ съ семгою.
Индѣйка по Кардинальски.
Лопатка баранины гренадиномъ.

Третія подача.

Восемь блюдъ жаренаго.

Шесть саладовъ.

Семь блюдъ антреме холодныхъ.

По срединѣ говяжья паховина соусками.
Два блюда раковъ отварныхъ.
Два блюда трюфелей въ салфеткѣ.
Крокань.
Туртъ съ мороженымъ.

Четвертая подача.

Четырнатцать антреме горячихъ на смѣну жаренаго и саладовъ, по два блюда каждаго.

Беньеты Бахическіе.
Кремъ одинъ съ эстрагономъ, другой съ петрушкою.
Артишоки.
Горохъ зеленой.
Рагу сборное.
Бобы.
Телячьи мозги въ коробочкахъ.

Digitized by Google

Столъ на 20 приборовъ, 15 блюдъ въ подачу, скоромной въ ужинѣ.

Первая подача.

По срединѣ филейная доска.

По сторонамъ двѣ суловыхъ ушки.

Юліана.
Супъ со пшеномъ по Голландски.

Шесть антре.

Говяжья филейная часть по Вильярову.
Цыплята грушами.
Заяцъ филейками.
Лопатка телятины по Турецки.
Утка шаромъ.
Пуларда кроликомъ.

Шесть орсдевровъ.

Уши телячьи съ равиготомъ.
Бараньи ноги съ огурцами.
Говяжья небная часть рисолями.
Хлѣбцы Венецкіе.
Филейки въ бешамелѣ.
Пирожки.

Вторая подача.

Два большихъ антре на смѣну суповъ.

Нога баранины столистовая.
Филейная часть по Испански.

Третія подача.

Четыре антреме холодныхъ.

Филейки мяса.
Крокантъ.
Пирогъ съ телятиною холодной.
Индѣйка въ добѣ.

Четыре салада.

Шесть блюдъ жаренаго.

Перепелки.
Заяцъ молодой.
Тетеревы молодые.
Индѣйской цыпленокъ.
Голубята.
Пуларда въ новину.

Digitized by Google

Четвертая подача.

Десять блюдъ антреме на смѣну жаренаго и салодовъ.

Беньеты.
Кремъ съ астрагономъ.
Горохъ зернами.
Артишоки по Султански.
Раки съ гратиномъ.
Цвѣтная капуста по Шуазову.
Гренки по Дюшессину.
Лепешечки съ фисташками.
Рамекины Индѣйскіе.
Бобы по Македонски.

Столъ на 10 приборовъ, 9 блюдъ въ подачу, обѣденной постной.

Первая подача.

Супъ Виллероевъ.

Четыре антре.

Шоли по Мартинову.
Скаты филейками маринированные.
Камбула съ пармезаномъ.
Треска съ кореньями.

Четыре орсдевра.

Масло Чухонское.
Редисъ.
Яичница съ концами спаржи.
Яица панадомъ.

Вторая подача.

На смѣну супа.

Барбъ по Римски.

Третія подача.

Три блюда жаренаго.

Щука въ куртбульіонѣ.
Лещъ.
Раки отварные.
Два салада.

Четыре антреме горячихъ.

Гарикоты зеленые.
Яица.
Спаржа.
Налимовы печенки гратиномъ.

Digitized by Google

ОСЕНЬ.

Столъ на 20 приборовъ, 27 блюдъ въ подачу, ужинной скоромной.

Первая подача.

(Смотри чертежъ XI.)

1. *Филейная доска по срединѣ.*
2. *Два горшка съ цвѣтами.*
3. *Два жирандоля.*
4. *Два большія блюда сверхъ жирандолей.*

Часть говядины, скатанной по Турецки.
Лопатка телятины по Турецки.

5. *Два антре рыбныхъ на концы стола.*

Осетрина по Сенменульдски.
Торнбутъ въ фрикандо.

6. *Два среднихъ антре на бока стола.*

Карпь по Пешибуржеву.
Семужья башка съ соусомъ монимъ.

7. *Четыре антре скоромныхъ.*

Шиполата.
Голуби по Флерїеву.
Волынка по Султански.
Рябчики въ бумажкахъ.

8. *Четыре антре рыбныхъ.*

Руладъ изъ угря.
Вьюны со шпекомъ.
Вьюны по Виллероеву.
Шоли по Султански.

9. *Четыре антре къ угламъ стола.*

Индѣичьи крыла по Детреву.
Ягнячья головка въ рагу.
Горлицы гратиномъ.
Утка по Брюссельски.

10. *Четыре антре на углы стола.*

Перепелки по Перигордски.
Цыплята въ этювѣ.
Слуки съ устрицами.
Разныя мяса въ крепинѣ.

Вторая подача.

Четыре антреме холодныхъ.

Гато по Англински.
Пирогъ холодной.
Бисквитъ Савойской.
Раки отварные.

Digitized by Google

Восемь блюдъ жаренаго.
Шесть саладовъ.
Четыре тарелки померанцовъ и четыре воуса къ жареному.

Третія подача.

Десять антреме горячихъ на смѣну саладовъ и померанцовъ.

Яичница съ кровью.
Анимели беньетами.
Беньеты по садовничью.
Кремъ полосатой.
Риссоли.
Печенки птичьи въ крепинѣ.
Пѣтушьи гребни съ гратиномъ.
Трюфели по Перигордски.
Цвѣтная капуста по Шуазіеву.
Кремъ съ селлереею.

Споль на 12 приборовъ, 9 блюдъ въ подачу, ужинной скоромной.

Первая подача.

Супъ травной по срединѣ.
Четыре антре.

Филейки говяжьи по канонерски.
Нога телятины.
Шиполадъ.
Голуби съ брюквою.

Четыре орсдевра.

Языкъ говяжій на гателетахъ.
Уши телячьи крошеныя.
Пирожки Ноалевы.
Филейки въ бешамелѣ.

Вторая подача.

На смѣну супа филейная часть телятины поГасконски.

Третія подача.

По срединѣ поросенокъ по Ліонски.
Четыре блюда жаренаго.

Курица.
Перепелки.
Рябцы.
Дрозды.

Четыре салада.

Чет-

Digitized by Google

Четвертая подача.

Восемь антреме горячихъ на смѣну жаренаго и саладовъ.

Туртъ съ персиками.
Беньеты Бахическіе.
Кремъ.
Яблоки по Англински.
Печенки птичьи въ крепинѣ.
Трюфели по Перигордски.
Чашечки артишоковъ по Виллероеву.
Цвѣтная капуста съ Чухонскимъ масломъ.

Столъ постной на 15 приборовъ, 15 блюдъ въ подачу, ужинъ.

Первая подача.

Филейная доска по срединѣ.
По концамъ два горшка съ цвѣтами.
Близъ горшковъ по суловой чашѣ.

Капуста по Италіански.
Супъ съ кулисомъ бѣлымъ и пшеномъ.

Четыре антре.

Карьпь пупетономъ.
Форели полосками по Лїонски.
Макреза съ приправами.
Треска въ бешамелѣ.

Шесть орсдевровъ.

Яица по Робертову.
—— панадомъ.
—— съ цикоріею.
Яица съ вержусомъ.
Риссоли съ печерицами.
Пирожки.

Вторая подача.

Два большихъ антре на смѣну суловъ.

Пирогъ съ семгою и молоками карьпьими.
Щука съ фазолями бѣлыми.

Третія подача.

Четыре блюда жаренаго.

Башка семги въ куртбульїонѣ.
Налимъ въ куртбульїонѣ бѣломъ.
Треска.
Камбула жареная.

Digitized by Google

Два салада.

Шесть антреме.

Вечьеты съ анчоусами.
Кремъ бисквитной.
Раки въ бешамелѣ.
Рагу устричное.
Тортъ.
Артишоки.

ЗИМА.

Столъ обѣденной на 16 приборовъ, по 18 блюдъ въ подачу.

Первая подача.

(*Смотри чертежъ XII.*)

1. *Филе по срединѣ.*

2. *Два большихъ антре сбоку филе.*

Часть говядины съ соусомъ аше.
Филейная часть теленка по Гасконски.

3. *Два супа на концахъ.*

Супъ Голландской со пшеномъ.
Супъ для здоровья.

4. *Два лотажа по бокамъ стола.*

Рябцы съ кашпанами.
Потажъ съ пармезаномъ.

5. *Четыре орсдевра по бокамъ лотажей.*

Два блюда: пироги Ноалевы.
Два блюда: хлѣбцы капустные.

6. *Четыре орсдевра калбасъ.*

Калбаса раковая.
Калбаса бѣлая.
Социски съ трюфелями.
Андуліи съ телятиною.

Вторая подача.

Два антре на смѣну суповыхъ чашъ.

Пулярда съ соусомъ ветчиннымъ.
Индѣйка по Перигордски.

Два антре на смѣну потажей съ боковъ.

Баранья нога полосатая.
Гусь.

Четы-

Digitized by Google

Четыре антре къ угламъ съ боковъ.

Голуби дутые.
Дрозды съ водкою.
Котелеты ягнячьи шпекованы труфелями.
Кролички въ бумажкахъ.

Четыре антре на углы стола.

Заяцъ филейками.
Щука въ золѣ.
Куропатка съ кулисомъ изъ ихъ печенокъ.
Вьюны по Прусски.

Третія подача.

Два большихъ антреме къ угламъ.

Пирогъ съ телятиною.
Гашо тысячелистное.

Два блюда жаренаго на концы.

Курица.
Заяцъ.

Два блюда жаренаго на бока.

Пуларда.
Тетеревъ.

Четыре тарелки померанцовъ къ угламъ съ боку.

Четыре блюда жаренаго къ угламъ близъ померанцовъ.

Бекасы.
Голуби.
Куропатки.
Цыплята, налитые яицами.

Четвертая подача.

Два антреме на концахъ.

Два блюда раковъ отварныхъ.

Два антреме на бока.

Два блюда трюфелей въ салфеткѣ.

Восемь антреме горячихъ.

Кардy съ пармезаномъ.
Мозги телячьи съ лимономъ.
Спаржа съ жюсомъ.
Турецкіе бобы зеленые съ виномъ Шампанскимъ.
Капуста цвѣтная.
Кремъ горою.
Беньеты Королевины.
Яблоки по Испански.

Digitized by Google

Столъ скоромной ужинной на 8 приборовъ, по 7 блюдъ въ подачу.

Первая подача.

По срединѣ: говяжья грудина глассирована съ пармезаномъ.

Два антре.

Телячья часть ядерная по Шантилеву.
Ноги каплуна въ поялѣ съ трюфелями.

Четыре орсдевра.

Филейки ягнячьи въ бешамелѣ.
Перепелки по Перигордски.
Салми по Биберошову.
Хвосты бараньи съ щавелемъ.

Вторая подача.

По срединѣ: гусь въ добѣ.

Два блюда жаренаго.

Рябцы.
Цыплята.

Два салада.

Два соуса къ жареному.

Третія подача.

Шесть антреме.

Кремъ полосатой.
Гато виноградныя бенъетами.
Раки по Перигордски.
Печерицы со шпекомъ.
Тортъ яблочной.
Артышоки этуфадомъ.

Столъ обѣденной постной на 12 приборовъ, по 11 блюдъ въ подачу.

Первая подача.

По срединѣ: карпь цѣльной въ эшювѣ.

Два летажа.

Дробной лукъ съ кулисомъ бѣлымъ.
Кулисъ сочевичной Итальянской.

Четыре антре.

Лини жареные въ рагу.
Угорь по Мѣщански.
Ерши въ мателотѣ.
Треска въ бешамелѣ.

Четы-

Digitized by Google

Четыре орсдевра.

Два блюда устрицъ. Яица полосками.
Яичница съ пармезаномъ.

Вторая подача.

Два антре на смѣну потажей.

Торнбутъ съ молоками карпьими.
Макреза жареная на вертелѣ.

Третія подача.

Три блюда жаренаго.

Семга въ куртбульіонѣ. Карпь пряженой.
Скаты.

Два салада.

Шесть блюдъ антреме горячихъ.

Трюфели по Лїонски. Беньеты Королевины.
Мушели въ бѣломъ соусѣ. Бобы Турецкіе бѣлые въ сметанѣ.
Кремъ дѣвичій. Туртъ съ грушами.

СТОЛЪ ПОСТНОЙ. (С. *Повар.*) Статья сія служитъ дополненіемъ сказаннаго уже въ разныхъ мѣстахъ Словаря сего. *Смотри Поварню Рускую:* ст. *Рыбныя лпици*, статью *Рыба* и прочія.

Приготовленіе рыбнаго булъіону.

Возьми какой нибудь свѣжей рыбы, или сухихъ снятковъ: вынувъ желчь, изруби мѣлко съ костьми; а ежели снятки, то разотри скалкою и налей водою въ котлѣ. Когда сдѣлаешь булъіонъ *бѣлой*, положи пряностей и кореньевъ, именно бѣлаго инбирю, корицы, перцу, петрушки и пустарнаку. Для *краснаго* булъіону къ прежнимъ пряностямъ прибавляется гвоздика, мушкатной орѣхъ, калганъ, кубеба свекла, морковь, рѣпа, черной сокъ и красное вино. Вари крѣпко, присоли, еще доваривай и процѣди сквозь байковой мѣшокъ.

Digitized by Google

О рыбныхъ супахъ.

1. *Стерлядь* начини фаршемъ, изъ другой стерляди сдѣланнымъ, съ прибавкою миндалю; налей рыбнымъ бульіономъ, положи луку, бѣлаго хлѣба и вари.

2. *Судакъ.* Шпекуй онаго семгою, или осетрею тешкою; обжарь въ маслѣ. Прибавь катышковъ рыбнаго фаршу, посыпь мушкатнаго орѣшку, и наливъ бульіономъ, вари.

3. *Щуки малыя.* Начинивъ ихъ собственнымъ фаршемъ съ селлереею и обжаривъ въ орѣховомъ маслѣ, налей бульіономъ, вари, положивъ свѣжаго лимону кружками.

4. *Караси* начинить фаршемъ рыбнымъ, обжарить въ миндальномъ маслѣ, варить въ бульіонѣ, приправить лимоннымъ сокомъ.

5. *Лососина свѣжая.* Обжаривать оную въ орѣховомъ маслѣ, посыпать перцомъ и варить бульіономъ окуневымъ.

6. *Осетрина.* Оную сдѣлать въ фаршъ, положить онаго катышками, прибавить раковыхъ шеекъ, лузги начинить тѣмъ же фаршемъ, положить луку, и наливъ бульіономъ, варить.

7. *Окуни.* Съ икрою ихъ обжарить въ орѣховомъ маслѣ, съ прибавкою капорсовъ и оливокъ; варить въ собственномъ ихъ бульіонѣ.

8. *Бѣлая-рыбица.* Оную съ прибавкою маленькихъ окуньковъ обжарить въ орѣховомъ маслѣ, налить бѣлымъ бульіономъ; а сваривъ, положить въ супъ ломтей бѣлаго хлѣба.

9. *Бѣлужина.* Оную съ прибавкою миндалю и окуней передѣлать въ фаршъ, сварить въ бѣломъ бульіонѣ и приправить лимоннымъ сокомъ.

10. *Язи.* Со пшеномъ Сарацинскимъ варятъ оныхъ, разнявъ въ звена, въ бѣломъ бульіонѣ; приправляютъ этотъ супъ прибавкою въ варенїе оливокъ и лимону свѣжаго, изъ котораго сѣмячки должно выбрать вонъ.

11.

Digitized by Google

11. *Щука большая.* По нашпекованіи провѣсною рыбою наливается бѣлымъ бульіономъ, которой забѣливается миндальнымъ молокомъ; кладутъ туда же фисташечныя ядра и свѣжій лимонъ.

12. *Караси крупные* употребляются въ красной супъ. По выпотрошеніи и очищеніи вари оныхъ, наливъ краснымъ бульіономъ, съ прибавкою стакана краснаго вина и шести золотниковъ клюковной постилы.

13. *Супъ съ тѣльнымъ изъ лискарей* наливается бѣлымъ бульіономъ, приправляется лукомъ и гвоздикою.

14. *Супъ раковой.* По начиненіи раковъ фаршемъ изъ самовины съ ихъ шейками, обжариваются въ орѣховомъ маслѣ; послѣ чего варятся съ краснымъ бульіономъ и приправляются мушкатнымъ орѣхомъ.

15. *Супъ изъ раковъ бѣлой.* Шейки оныхъ по вылущеніи отчасти кладутся цѣльныя въ варящійся супъ, частію же употребляются въ фаршъ съ осетриною, и онымъ начиниваютъ лузги. Фаршъ же, полагаемой въ супъ катышками, обжаривается. Наливать супъ этотъ бѣлымъ бульіономъ, а по томъ приправлять лимоннымъ сокомъ.

16. *Карпъ* съ кусками фаршу обжаривается въ орѣховомъ маслѣ; послѣ варится въ бѣломъ бульіонѣ и приправляется лимоннымъ сокомъ.

17. *Супъ изъ стерляди съ сморчками.* Оные, наливъ краснымъ бульіономъ, съ прибавкою финиковъ, рюмки вина краснаго, мушкатнаго цвѣту, варить; а наконецъ приправить чернымъ лимоннымъ сокомъ.

18. *Лещь.* Начинить онаго фаршемъ, сдѣланнымъ изъ тѣла другаго леща, съ прибавкою толченаго миндалю; обжарить въ миндальномъ маслѣ; варить въ бѣломъ бульіонѣ, съ прибавкою мушкатнаго орѣшку, и приправять лимоннымъ бѣлымъ сокомъ.

19. *Судакъ съ цвѣтною калустою.* Разнять онаго въ части, капусту разрѣзать въ приличные куски, налить краснымъ бульіономъ, прибавить чернослиу, чер-

наго

Digitized by Google

наго лимоннаго соку двѣ рюмки, и варить по обыкновенному.

20. *Калья.* Соленой паисной икры нарѣзать жеребейками, прибавить свѣжей икры карасевой, или иной; накрошить огурцовъ соленыхъ и луку; налить булїономъ и сварить.

О рыбныхъ соусахъ.

1. *Изъ осетрины съ Савойскою калустою.* Оныя обжариваются въ орѣховомъ маслѣ съ бѣлымъ лимоннымъ сокомъ; накачиваются бѣлымъ булїономъ.

2. *Стерлядь* обжарить, смочить рюмкою краснаго вина, бѣлымъ булїономъ; прибавить фисташечныхъ ядръ, луку порею и маїорану.

3. *Лососина* поджаривается въ орѣховомъ маслѣ съ лукомъ, чиненымъ лососиною же; послѣ накатить бѣлымъ булїономъ и приправить лимоннымъ сокомъ.

4. *Судаки* поджариваются также въ орѣховомъ маслѣ съ пустарнакомъ и травою петрушки; по томъ накатить бѣлымъ булїономъ.

5. *Бѣлая-рыбица.* Оную обжарить въ орѣховомъ маслѣ съ миндалемъ, накатить бѣлымъ булїономъ.

6. *Щука чиненая.* По осторожномъ сбитїи лузги кожу съ щуки снять долой; а изъ тѣла сдѣлать фаршъ съ коринкою, и начинивъ кожу, пообварить; послѣ изрѣзать поперегъ въ кружки, смочить краснымъ булїономъ и приварить.

7. *Лещи* по обжаренїи въ маслѣ орѣховомъ съ морковью налить бѣлымъ булїономъ, приварить и приправить перцомъ.

8. *Сиги.* Изъ оныхъ соусъ приготовляется тѣмъ же образомъ, какъ изъ лещей.

9. *Тѣльное въ соусѣ.* По сдѣланїи и отваренїи тѣльнаго, разрѣзать оное въ ломти, обжарить въ орѣховомъ маслѣ, накатить бѣлымъ булїономъ и съ прибавкою крошечки шафрану уварить.

Digitized by Google

10. *Сомовина.* Варить оную съ стаканомъ Ренскаго уксусу, рюмкою чернаго лимоннаго соку, свѣжимъ въ кружки изрѣзаннымъ лимономъ и мушкатнымъ цвѣтомъ. Когда почти выкипитъ, накатить краснымъ бульёномъ и приваритъ.

11. *Пескари* по обжаренїи съ травою петрушки и лукомъ смочить бѣлымъ бульёномъ и уваритъ.

12. Изъ *стерляди* съ брунколемъ и осетриною дѣлается соусъ тѣмъ же образомъ и накачивается бѣлымъ бульёномъ.

13. *Вялая рыба* разваривается въ бѣломъ бульёнѣ, съ прибавкою осетрей теши соленой отварной и двадцати винныхъ ягодъ.

14. *Караси* съ красною капустою обжариваются въ орѣховомъ маслѣ, приправляются перцомъ, и по прибавкѣ рюмки бѣлаго лимоннаго соку и бѣлаго бульёну доварить.

15. *Щуки* нашпековать провѣсною рыбою, варить съ стаканомъ краснаго уксусу, рюмкою чернаго лимоннаго соку и капорсами; когда почти выкипитъ, накативъ краснымъ бульёномъ, довершить варенїе.

16. *Семга свѣжая* поджаривается въ маслѣ съ какою нибудь капустою, лукомъ, укропомъ, гвоздикою; а потомъ накачивается бѣлымъ, или краснымъ бульёномъ.

17. *Лини* разнявъ въ штуки, пообжаритъ; послѣ варить съ стаканомъ краснаго вина, бѣлыми грибами, или сморчками, красною постилою и коринкою; когда сокъ почти выкипитъ, накатить краснымъ бульёномъ и довершить варенїе.

18. *Окуни.* Обжаритъ оныхъ въ орѣховомъ маслѣ съ петрушкою, лукомъ, портулакомъ, мушкатнымъ цвѣтомъ; накатить рюмкою бѣлаго лимоннаго соку и бѣлымъ бульёномъ.

19. *Треска.* По разваренїи и скрошенїи оной обжаритъ въ Прованскомъ маслѣ, съ прибавкою крошеной полоска-

ми

ми моркови, четверти сотни финиковъ; смочить Рекскимъ уксусомъ и бѣлымъ булїономъ.

20. *Икру* зернистую сварить въ салфеткѣ съ лимономъ въ бѣломъ булїонѣ; послѣ чего оную облить бѣлымъ соусомъ.

21. *Икру черную* зернистую перемѣшавъ съ красною, сварить въ салфеткѣ; послѣ изрѣзать ломтями, обложить кружками свѣжаго лимону и облить соусомъ, сдѣланнымъ изъ бѣлаго булїону.

22. *Лососину* варить съ маїораномъ и тимїаномъ въ красномъ булїонѣ, послѣ осыпать мѣлкими крошками бѣлаго хлѣба, и позарумянивъ въ печи, облить краснымъ соусомъ.

23. *Лососина съ миндалемъ.* Оныя съ прибавкою бѣлыхъ грибовъ, винныхъ ягодъ, рюмки краснаго вина и булїону варить; когда почти выкипитъ, подбить ложкою патоки, разведенной булїономъ, и приварить.

24. *Стерлядь, шлекованная* провѣсною рыбою, по обжаренїи съ рѣпою и лукомъ, доваривается въ красномъ булїонѣ и приправляется краснымъ лимоннымъ сокомъ.

25. *Лукъ* начинивъ икрою, отварить въ булїонѣ, прибавить лимону ломтиками и облить бѣлымъ соусомъ.

26. *Лукъ тиненой.* Большїя луковицы выдолбивъ, начинить фаршемъ, сдѣланнымъ изъ бѣлужины и бѣлаго хлѣба, сварить въ булїонѣ; а по томъ облить краснымъ соусомъ.

27. *Яичница постная* дѣлается изъ разной свѣжей икры; оная съ лукомъ, лимоннымъ сокомъ и масломъ орѣховымъ, или миндальнымъ поджаривается: послѣ вмѣшивается въ нее миндальныхъ облупленныхъ ядръ полосками, обливается миндальнымъ молокомъ и пополапекается.

28. *Соусъ изъ рыбьихъ потроховъ* дѣлается съ соленымъ лимономъ, лукомъ, перцомъ, изъ краснаго булїону.

По-

Digitized by Google

Постный желе.

Возьми сто ершей, тритцать щучекъ и дватцать окуней; вынувъ желчи, изруби оныя мелко, налей чистою водою и вари, пока вся рыба разопрѣетъ. Послѣ процѣди сквозь каразейной мѣшокъ. — Составитъ это студень, которую по застуженіи можно просто, или когда угодно, прежде застуженія подцвѣтивъ (см. *Краски*), употреблять къ гарнированію разныхъ холодныхъ блюдъ, или къ заливанію разной вареной рыбы.

Естьли дѣлать изъ сего отвару *желе*, то по процѣженіи положить въ оной бутылку бѣлаго вина, корицы два золотника, сахару фунтъ, четыре свѣжихъ лимона, выбравъ изъ оныхъ сѣмяна; дай еще вскипѣть, и когда станетъ сгущаться, процѣдивъ, разлей въ формы. Когда надобно сдѣлать желе красное, вмѣсто бѣлаго вина употреби красное. Поджелчивать можно съ шафраномъ.

Когда же дѣлать постное *блакманже*, то вмѣсто вина смѣшивать съ миндальнымъ молокомъ, и прибавлять свѣжаго соку изъ лимоновъ. Впрочемъ поступать во всемъ по вышеписанному.

О хлѣбенномъ постномъ.

1. *Пастетъ.* Къ замѣсенію тѣста берется муки пять фунтовъ, масла орѣховаго, или инаго постнаго пять ложекъ, а вмѣсто воды разводить миндальнымъ, или маковымъ молокомъ. Въ начинку употребляется фаршъ и рыба, какая угодно, сиги, пескари и тому подобныя.

2. *Каракантъ.* Тѣсто мѣсится на орѣховомъ маслѣ съ сахаромъ. Подъ него винныя ягоды развариваются въ красномъ винѣ, сверху осыпаются сахаромъ.

3. *Тортъ.* Тѣсто мѣсить на одномъ Прованскомъ маслѣ. Въ начинку употреблять варенье, какое угодно; или яблоки, сваривъ оныя съ бѣлою патокою.

Digitized by Google

4. *Трубочки.* Тѣсто мѣсить изъ муки съ сахаромъ на двухъ ложкахъ орѣховаго масла; запекать надъ жаромъ по обыкновенію. (См. *Трубочное лирожное.*) Подавать, посыпавъ сахаромъ.

5. *Миндаль.* Изрубивъ оной мѣлко, сжарь въ орѣховомъ маслѣ, осыпь толченымъ сахаромъ, вылѣпляй въ формы, и запекши, посыпь сахаромъ.

6. *Пирожки.* Сдѣлать оные изъ кислаго тѣста, начинить смоквою, сжарить въ орѣховомъ маслѣ; подавать, посыпавъ сахаромъ.

7. *Пирожки съ тѣльнымъ.* Оные дѣлаются изъ кислаго же тѣста, начиниваются фаршемъ судачьимъ съ лукомъ, запекаются въ печи на бумагѣ.

Еще пирожки изъ кислаго тѣста чинятъ мѣлко изрубленною бѣлою рыбицею, свѣжимъ лимономъ и лукомъ, сжариваются въ маслѣ маковомъ.

Пирожки, начиниваемые пшеномъ Сарацинскимъ съ изюгою, запекаются въ печи на бумагѣ.

Пирожки съ макомъ и миндалемъ, замѣсиваемыми съ сахаромъ, или патокою, дѣлаются изъ кислаго тѣста; сжариваются въ маслѣ.

8 *Сырники* дѣлаются изъ блинцовъ на миндальномъ соку, начиниваются коринкою съ сахаромъ; сжариваются въ орѣховомъ маслѣ.

9. *Яблоки* чиненыя постилою, или ягодникомъ, запекаются въ прѣсномъ сдобномъ тѣстѣ, осыпаются корицею съ сахаромъ.

10. *Черносливъ* разваривается съ патокою, обливается кислымъ жидкимъ тѣстомъ, сжаривается въ маслѣ; послѣ посыпается сахаромъ съ корицею.

Блюда великопостныя.

1. *Грибы бѣлые.* Сваривъ оныхъ въ водѣ, сложить въ муравленой горшечекъ, прибавить петрушки, миндалю толченаго, лимону свѣжаго и соку, мушкатнаго орѣшку, четыре ложки масла орѣховаго, долить отваромъ грибнымъ, и замазавъ крышку, поставить въ печь.

Digitized by Google

2. *Грибы со пшеномъ.* Сухіе бѣлые грибы поджаритъ съ лукомъ въ орѣховомъ маслѣ, сложитъ въ горшечекъ, прибавитъ пшена Сарацинскаго разваренаго, чернаго лимоннаго соку, мушкатнаго орѣшку, долитъ водою, и замазавъ, поставитъ въ печь.

3. *Грибы бѣлые.* Положитъ оные въ горшечекъ съ скрошеннымъ лимономъ соленымъ, булкою протертою, двумя ложками лимоннаго соку; приправь мушкатнымъ орѣшкомъ, налей водою, и вари въ печи по вышесказанному.

4. *Грибы съ петрушкою.* Положитъ оные въ горшечекъ съ петрушкою, съ Французскимъ обжареннымъ съ лукомъ въ орѣховомъ маслѣ хлѣбомъ, чернымъ лимоннымъ сокомъ, мушкатнымъ цвѣтомъ; варитъ въ печи подъ крышкою.

5. *Грибы съ калустою.* Оные обжаритъ въ орѣховомъ маслѣ, сложитъ въ горшечекъ, прибавитъ толченаго миндалю, лимоннаго соку, и доливъ грибнымъ отваромъ, варитъ.

6. *Грибы съ синеными винными ягодами.* Ягоды начиниваются рубленными разваренными грибами, послѣ въ горшечкѣ съ прибавкою грибовъ, поджаренныхъ въ орѣховомъ маслѣ, наливаются грибнымъ отваромъ, и варенїе довершается въ печи. — Вмѣсто грибовъ можно ягоды начинивать бѣлымъ хлѣбомъ.

7. *Грибы съ селлереею и шоколадомъ.* Грибы поджаритъ въ орѣховомъ маслѣ съ лукомъ и малою долею чесноку; послѣ чего положитъ ихъ въ горшечекъ, прибавитъ селлереи, тертаго шоколаду, гвоздики, лимоннаго соку, мушкатнаго орѣшку, перцу, сахару, и наливъ Венгерскимъ, или инымъ подобнымъ виномъ, варитъ.

8. *Грибы съ брюквою.* Отваривъ оные, положитъ въ горшечекъ, прибавитъ обжареннаго въ орѣховомъ маслѣ бѣлаго хлѣба, двѣ ложки бѣлаго лимоннаго соку, дополнитъ грибнымъ отваромъ и варитъ.

Digitized by Google

9. *Грибы съ морковью* обжарить въ орѣховомъ маслѣ, варить, доливъ водою, съ прибавкою маіорану и петрушки.

10. *Грибы бѣлые съ красною капустою* наливаются капустнымъ отваромъ, и съ прибавкою чернослива, лимоннаго соку и мушкатнаго орѣшку довершается варенїе.

11. *Грибы бѣлые, соусъ изъ оныхъ.* Сушеные бѣлые грибы отваривъ въ водѣ, изрѣзать полосками, положить въ кострюлю, прибавить полфунта толченаго миндалю, луку поджареннаго въ маслѣ, накатить густымъ миндальнымъ молокомъ и дать кипѣть. Приправить гвоздикою.

12. *Сулъ.* Сдѣлай изъ сладкаго миндалю молоко, разведи бутылкою бѣлаго вина, гороховымъ бульїономъ, прибавь свѣжаго, или въ сахарѣ варенаго крыжовнику; привари и подавай съ гренками изъ Французскаго хлѣба.

13. *Хлѣбъ съ миндальнымъ молокомъ.* Возьми круглой Французской хлѣбъ, взрѣжь съ онаго верьхъ тонко, прорѣжь мякишь ножемъ осторожно, чтобъ не повредить корки, напитай мякишь миндальнымъ молокомъ и посади въ печь, чтобъ разопрѣло; обмажь послѣ варенъемъ, или сахарнымъ глассомъ, и засуши въ печи.

14. *Хлѣбъ синеной.* Изъ круглаго бѣлаго хлѣба, взрѣзавъ съ онаго верьхъ, выбрать мякишь, стереть оной, смѣшать съ разваренымъ Сарацинскимъ пшеномъ и коринкою, начинить хлѣбъ, налить миндальнымъ молокомъ, и покрывъ срѣзанною крышкою, позапечь. Послѣ чего можно оной глассировать сахаромъ.

15. *Каша изъ миндалю.* Столки фунтъ миндалю, разведи бутылкою бѣлаго Бургонскаго вина, прибавь полфунта сахару; взваривъ, выложи на блюдо, посыпь корицею и поставь въ печь, чтобъ позарумянилось. Сверьху гарнируй краснымъ ягодникомъ.

16.

Digitized by Google

16. *Яблоки съ клюковнымъ сокомъ.* Варить оныя съ прибавкою полфунта сахару и рюмки краснаго вина. Подавать, посыпавъ корицею.

17. *Яблоки съ фисташками.* Яблоки очистивъ, разрѣзать пополамъ, и выкинувъ сѣмянники, варить въ двухъ рюмкахъ краснаго вина, съ четвертью фунта сахару, съ прибавкою фисташечныхъ ядръ, финиковъ и постилы. Варенїе продолжать, пока сокъ сгуститься. Подавать, посыпавъ толченою корицею.

СТОЛЪ ЭКОНОМИЧЕСКОЙ. (*С. Повар.*) Это блюда изъ Гарпагоновой кухни, которыхъ на 25 копѣекъ можно приготовить на восемь персонъ по нижеслѣдующей росписи:

	коп.
Голова телячья, или баранья съ ногами и рубцомъ - -	5
Картофелю на - -	1
Луку на - - -	2
Рѣпы на - - -	1
Моркови на - - -	1
Яицъ на - - -	3
Масла на - - -	4
Хлѣба на - - -	7
Соли на - - -	1
и того	25 копѣекъ.

Голову съ ногами и рубцомъ свари вмѣстѣ: будетъ бульїонъ. Изъ онаго отдѣли на супъ и четыре соуса.

Первой соусъ. Мозгъ изъ головы разотри ложкою съ разваренымъ картофелемъ, прибавь масла и разведи бульїономъ. Облей этимъ соусомъ остальные картофели.

2й Соусъ. Языкъ, глаза и мясо съ щекъ сдѣлай въ фаршъ съ лукомъ. Облей тѣмъ же соусомъ, подпаливъ оной.

3й Соусъ. Уши изрѣжь полосками и сдѣлай изъ оныхъ соусъ съ рѣпою.

Digitized by Google

4й Соусъ. Ножки тѣмъ же образомъ сдѣлай съ морковью.

Рубецъ скроши, налей бульіономъ, прибавь луку и свари; это будетъ горячее.

Калачь изрѣжь ломтиками, взбей яица, обмажь оными ломтики и обжарь въ маслѣ.

СТРУЛЬ. (*С. Повар.*) Это блюдо *Италіанское.* Накроши луку жеребейками и обжаривай въ маслѣ коровьемъ; когда оной почти прожарится, прибавь мякишу бѣлаго хлѣба; очень мѣлко стертаго, пармезану тертаго и нѣсколько яицъ вареныхъ, разрѣзанныхъ на четвертины. Приправь вкусно и остуди. Разстели на столѣ салфетку, посыпь мукою, раскатай на томъ тѣста риссольнаго. (См. *Риссоли.*) На тѣсто наложи тонко вышеписанной смѣси; закатай тѣсто подобіемъ калбасы, обверни салфеткою и вари цѣлой часъ въ кипящей водѣ. Послѣ разрѣзавъ въ куски, поклади на блюдо, усыпь пармезаномъ, облей растопленнымъ масломъ свѣжимъ коровьимъ и подавай. — Таковымъ же образомъ дѣлаютъ струль изъ капусты, спинату, щавелю, изъ творогу и мозгу говяжьяго изъ костей.

СТРУЧЕВОЙ ОВОЩЬ. (*С. Повар.*) Въ иностранныхъ Поварняхъ называютъ оной *легюмъ*, и разумѣютъ чрезъ это всѣ зерна, родящіяся въ стручьяхъ, какъ-то: горохи, бобы и сочевицу. О разныхъ приготовленіяхъ изъ нихъ смотри статьи подъ сказанными названіями, и статью *Огородныя растѣнія.*

СТУДЕНЬ. (*Ст. Повар.*) Смотри *Желе.*

Студень Нѣмецкая. См. Ноги свиныя.

Студень оленьяго рогу. Смотри Олень.

Студень свиная. Взявъ свиныхъ ногъ, рылъ и ушей, очистить оныя, варить четверть часа въ водѣ; послѣ, остудивъ въ холодной водѣ, выложить въ горшокъ съ бутылкою бѣлаго вина, рюмкою ренскаго уксусу, пучкомъ травъ, десятью луковицами, натыканными гвоздикою и бутылкою воды; приставить на легкой огонь

и

Digitized by Google

и гораздо мягко уварить. Въ форму посыпать коринкою, корицею и укласть мѣстами ломтиками свѣжаго лимону; на это укласть мясо и вылить отваръ сквозь цѣдилку, застудить и выпрокинуть на блюдо. Этотъ отваръ иногда подцвѣчиваютъ шафраномъ.

СУДАКЪ. (*Ст. Повар.*) Рыба, водящаяся въ большихъ рѣкахъ, и которая бываетъ вкусна во всякое время года, даже и когда мечетъ икру свою, что бываетъ въ мѣсяцѣ Маіѣ. Приготовляютъ судаковъ тѣмъ же образомъ, какъ карьпей. (См. это слово и въ Поварнѣ Австрійской. Обыкновеннѣе же натурально, то есть отвариваютъ въ водѣ съ солью и подаютъ къ онымъ соусы разные, какъ-то: ремуладъ, масляной и прочіе.

Судакъ въ винѣ. Ощелушивъ и выпотрошивъ крупнаго судака, приставь на огонь съ двумя стаканами бѣлаго вина, кускомъ Чухонскаго масла, корнями пустарнаку, луковицами, пучкомъ травъ и полголовкою чесноку. Когда поспѣетъ, выложи на блюдо и подавай съ горячимъ соусомъ изъ масла Провансkаго, съ уксусомъ, солью и крупно столченымъ перцомъ.

Судакъ съ бедринцомъ. Очистивъ и надрѣзавъ онаго съ обѣихъ сторонъ, маринируй нѣсколько въ маслѣ Провансkомъ съ солью и перцомъ; послѣ обжарь до спѣла на рашпарѣ и подавай съ рагу, сдѣланнымъ изъ бедринца травы слѣдующимъ образомъ: возьми бедринцу, заготовляемаго въ уксусѣ; выбери крупныя будылки; а листы и мѣлкія вѣтошки обвари въ кипяткѣ и выложи на рѣшето осякнуть; послѣ положи въ кострюлю, съ двумя мѣлко изрубленными анчоусами, кускомъ масла коровьяго, малою долею кулису и жюсу; приправь крупно столченымъ перцомъ, привари и облей судака.

Судакъ съ корнишонами. Маринируй и зажарь онаго на рашпарѣ по вышеписанному; послѣ чего подавай съ слѣдующимъ рагу. Скроши корнишоновъ, обвари въ кипяткѣ, послѣ свари съ кулисомъ и бѣлымъ виномъ, и приправь вкусно.

Digitized by Google

Замѣчаніе Медицинское.

Рыба эта свѣжая очень здорова и легкая для желудка. Можно оную позволять особамъ, имѣющимъ слабой желудокъ, однакожъ не перемерзлую.

СУПЫ. (*Ст. повар.*) Сокъ, вываренной изъ мясъ съ водою, съ кореньями и разными приправами, въ которомъ размачиваютъ корки и ломти бѣлаго хлѣба. Засыпаютъ оные разными крупами и мѣлкими макаронами. Въ число суповъ надлежатъ биски и такъ называемая Юліана, о которыхъ писано въ особливыхъ статьяхъ. Здѣсь раздѣлимъ мы супы на травяные, потажи и собственно супы, или похлебки.

О сулахъ травяныхъ.

Названіе сихъ суповъ происходитъ отъ того, что въ вываренномъ мясномъ соку, или булъіонѣ варятъ разныя травы и корни поваренные. По различному приготовленію своему отличаются супы сіи особливыми названіями, какъ то слѣдуетъ.

Сулъ травной бѣлой. Пшено Сарацинское развариться въ водѣ и откинуть на рѣшето; послѣ чего варить оное въ булъіонѣ бѣломъ, съ кускомъ ветчиннаго сала, опутаннаго нитками. Когда поспѣетъ, сало вынуть, положить травы петрушки и бѣлаго кулису.

Сулъ травной бѣлой постной. Пшено, разварив по вышесказанному, доваривать оное въ булъіонѣ постномъ съ кускомъ масла коровьяго и приличными травами. Когда поспѣетъ и будетъ приправленъ солью и мушкатнымъ орѣшкомъ, подбей оной постнымъ кулисомъ слѣдующимъ образомъ: возьми маленькую щуку свареную, изруби оную мѣлко, столки въ иготи съ четырью яичными желтками, въ густую сваренными, мякишемъ бѣлаго хлѣба размоченныхъ въ томъ же булъіонѣ, разведи сметаною, припусти сквозь сито до нѣсколько разъ. Взогрѣй, не допуская вскипать, и употребляй въ подбивку.

Сулъ

Digitized by Google

Сулъ травной, деревянная нога называемой. Возьми большой ломть, вырубленной поперегъ изъ задней ноги баранины, зажарь на вертѣлѣ до половины спѣлости. Приставь на огонь въ горшкѣ съ водою большую часть отъ ссѣку говядины; когда пѣна собьетъ, сними оную и положи туда же обжареную баранину; прибавь къ сему курицу и рябца; а впрочемъ поступай по нижеписанному о супѣ Испанскомъ.

Сулъ травной Исланской. Подожарь на вертѣлѣ до половины спѣлости лопатку баранины и большой ломть говядины; приставь оныя въ горшкѣ съ водою и вари крѣпко; положи туда же курицу обвареную, рябца не много подожаренаго, всякихъ корней и травъ, связавъ оныя пучками порознь, именно моркови, пустарнаку, брюквы, по не многу капусты и селлереи, порею, луковицъ, большой пучокъ петрушки, цибули и чесноку; доваривай на маломъ огнѣ и присоли. Сваривъ, процѣди супъ сквозь сито, размочи въ немъ ломтей бѣлаго хлѣба и подавай.

Сулъ травной сборной. Возьми всякихъ хорошихъ мясъ, какъ то: говядины, телятины, баранины лопатку, утку, курицу, рябца, голубей, перепелокъ, кусокъ ветчины сырой, социсокъ и цервеласовъ. Вари, наливъ водою, крѣпко, и каждое мясо клади порознь, когда первое повыварится. Подбей красною подпалкою. Сними пѣну, положи соли, перцу, гвоздики, мушкатнаго орѣшку, кишнецу и инбирю толченыхъ, тьмину и базилику, завязавъ въ ветошечку. Прибавь травъ и корней, обваренныхъ въ кипяткѣ, какъ то: луковицъ, порею, корней петрушки, пустарнаку, моркови, капустныхъ стволовъ, кольрябіи и всякихъ поваренныхъ травъ. Когда супъ поспѣетъ, сними съ онаго жиръ, размочи въ немъ корокъ бѣлаго хлѣба. Поклади въ чашу мяса и корни, а по томъ вылей супъ.

— — — *другимъ образомъ.* Возьми хорошую часть говядины отъ ссѣку, четверть баранины, обобравъ съ

Digitized by Google

оной жирѣ, и двѣ ядерныхѣ части отѣ заднихѣ ногѣ телятины; пообжарь оныя до половины спѣлости на вертѣлѣ. Послѣ приставь на огонь вѣ горшкѣ сѣ приличною мѣрою воды. Вари на маломѣ огнѣ два часа, сними пѣну и жирѣ. Между тѣмѣ жарь на вертѣлѣ индѣйку, каплуна и утку; когда почти поспѣютѣ, положи ихѣ туда же вѣ горшокѣ; продолжай варить, приправь солью, опусти мѣшечекѣ, вѣ которомѣ положено долгаго перцу, шесть гвоздковѣ гвоздики, двѣнатцать зернѣ кишнецу, треть мушкатнаго орѣшку, не много базилику и головку чесноку. Прибавь восемь, или десять луковицѣ, пучокѣ корней моркови, петрушки, пустарнаку, порею и приличныхѣ травѣ. Когда всѣ уваряться, возьми полфунта ветчины безѣ жиру, скроши ломтями, поставь на жарѣ вѣ закрытой кострюлѣ; когда поопопится, смочи бульѣономѣ изѣ горшка и выложи сокѣ изѣ кострюли вѣ горшокѣ; привари еще; сними сѣ огня, и давѣ постоять четверть часа, процѣди сквозь сито и слови жирѣ. Подавай сѣ размоченными вѣ немѣ ломтиками бѣлаго хлѣба.

Сулѣ травной сборной постной. Возьми всякихѣ поваренныхѣ корней и травѣ, вари ихѣ, наливѣ рыбною ухою, смѣшанною пополамѣ сѣ протертымѣ гороховымѣ пуре. Подавай, размочивѣ вѣ немѣ бѣлой хлѣбѣ.

Сулѣ травной сѣ дичиною. Возьми молодыхѣ ветишковѣ, или перепелокѣ, или иной подобной сему дичины; пообваривѣ сихѣ птицѣ вѣ кипяткѣ, переложи вѣ крѣпкой говяжїй бульѣонѣ, прибавь всякихѣ поваренныхѣ травѣ и корней. Когда все сварится, выложи птицѣ вѣ суповое блюдо, гарнируй вокругѣ кореньями, вылей супѣ и приправь телячьимѣ кулисомѣ.

Сулѣ травной сѣ кулисомѣ раковымѣ. Возьми полфунта, или сѣ небольшимѣ пшена Сарацинскаго, перебери и перемой оное вѣ нѣсколькихѣ водахѣ; развари оное вѣ водѣ, а по томѣ доваривай вѣ хорошемѣ бульѣонѣ сѣ кускомѣ ветчиннаго сала и какою угодно травою,

Digitized by Google

вою, пучкомъ связанною. Когда поспѣетъ, траву и сало выкинь; а супъ, подбивъ кулисомъ раковымъ, подавай.

О сулахъ, лотажи называемыхъ.

Сулъ Беарнской. Возьми ломтей говядины и рябца или курицу, приставь на огонь въ кострюлѣ, чтобъ пообжарилось, налей хорошимъ бульіономъ, и выложивъ въ горшокъ, вари съ прибавкою всякихъ крупно скрошенныхъ травъ, какъ-то: селлереи, порею, щавелю, цикоріи, кервелю; положи туде же разныхъ поваренныхъ корней, въ пучокъ связанныхъ; вари на маломъ огнѣ. Послѣ не много изрубленнаго говяжьяго сала и не много изрубленныхъ же петрушки и цибули смѣшавъ, обсыпь блюдо, на которомъ подавать, поставь на минуту въ печь, чтобъ сало растопилось. Рябца, или курицу положи въ средину блюда, около гарнируй фаршемъ, накрой цвѣтною капустою, задержанною въ брезѣ. Сверьхъ сего уложи ломтями бѣлаго хлѣба, размоченными въ бульіонѣ; а къ краямъ корни и травы, а по томъ выложи супъ.

Сулъ безъ воды. Возьми горшокъ средней величины, на дно онаго положи нѣсколько тоненькихъ кусочковъ сала ветчиннаго, сѣкъ шелятины, разнятой въ нѣсколько кусковъ, пять фунтовъ говядины ломтями, курицу, или каплуна обвареннаго въ кипяткѣ; прибавь туда же корней пустарнаку, моркови, два корешка селлереи, луковицъ, корней петрушки, пучокъ щавелю, кервелю, лактуку, кусокъ сала, разрѣзаннаго листами и опутаннаго ниткою; соли не класть. Накрывъ горшокъ, обмазать шовъ тѣстомъ, замѣсеннымъ изъ муки на уксусѣ. Поставь этотъ горшокъ въ другой большей горшокъ, или въ котелъ, наполненной кипящею водою, и вари часовъ шесть, или семь: на дно котла надобно подложить сѣна подъ горшокъ, чтобъ оной отъ кипѣнія не стучалъ. По свареніи процѣди сокъ, находящійся въ горшкѣ, митонируй въ немъ на маломъ огнѣ корки бѣлаго хлѣба; выложи въ чашу каплуна и корни, по

томъ

шомъ размоченной хлѣбъ, и разведи осташками процѣженнаго супу.

Сулъ водяной. Вари въ водѣ пустарнаку и другихъ корней, луковицъ, капусты свѣжей, селлереи, также пучокъ щавелю, кервелю и порею, съ прибавкою нѣсколькихъ корней петрушки. Положи въ кострюлю луковицъ, накрошенныхъ кружками, карпя разнятаго звенами, дай на угляхъ пообжариться и поприкипѣть къ кострюлѣ, но чтобъ не пригорѣло: тогда вылей отваръ изъ горшка, въ которомъ варились травы; вскипяти до нѣскольку разъ и процѣди сквозь сито; подбей кулисомъ карпьимъ и подавай, гарнировавъ корнями.

Сулъ для здоровья скоромной. Положи въ горшокъ каплуна, или пуларду, или жирную старую курицу, съ корнями петрушки, пустарнаку, моркови, луковицами, съ пучкомъ травъ селлереи, щавелю, кервелю и портулаку; наливъ хорошимъ бульіономъ, вари; послѣ размочи въ этомъ супѣ корокъ бѣлаго хлѣба. Подавай со всѣмъ приборомъ, приправивъ хорошимъ жюсомъ телячьимъ.

Сулъ для здоровья постной. Развари въ водѣ два фунта гороху, и давъ отстояться, чистую жижу слей въ горшокъ; положи въ него восемь, или десять луковицъ, корней моркови, пустарнаку, петрушки, двѣ ложки луковаго соку и соли. По времени года положи туда же цикоріи, селлереи, щавелю, портулаку, кервелю, или саладу кочаннаго. По свареніи размочи въ супѣ корокъ бѣлаго хлѣба, и подавай съ кореньями и травами.

Сулъ Жандармской. Мясо, опредѣленное для сего супу, положивъ въ кострюлю, поотопить и дать оному прижариться; послѣ сего варить оное съ поваренными кореньями и травами. Нашпекуй бокъ баранины и заглассируй оную какъ фрикандо. Процѣди бульіонъ, размочи въ немъ хлѣбныхъ корокъ. Положи

въ

въ глубокое блюдо баранину, и края онаго гарнируй въ куски изрѣзаннымъ цервеласомъ; около баранины обложи корни, размоченныя корки и вылей бульїонъ.

Сулъ Жандармской съ горо́хомъ. Приготовь оной по вышесказанному. Перебери, перемой и свяжи пучками листовъ щавелевыхъ, вари оные въ бульїонѣ; таковымъ же образомъ развари дробнаго зеленаго гороху; размочи бѣлаго хлѣба. Положи въ блюдо баранину, на оную хлѣбъ, оклади края блюда щавелемъ и кореньями, а горохъ вылей вокругъ.

Сулъ изъ вермичелей. Возьми полфунта вермичелей, положи въ кипящую воду, и тотчасъ вынувъ, опусти въ холодную; послѣ чего откинь на рѣшето осякнуть и вари въ хорошемъ бульїонѣ часъ времени. Когда подавать, подбей кулисомъ бѣлымъ, которой составляется таковымъ образомъ: возьми бѣлаго мяса куринаго, или отъ пуларды жареной, столки оное въ иголи съ четырью желтками яицъ, въ густую сваренныхъ, и мякишемъ бѣлаго хлѣба, смоченнымъ въ бульїонѣ: разведи этотъ кулисъ свѣжею сметаною, процѣди сквозь сито, взогрѣй, опустивъ посудину въ кипящую воду, чтобы не могло закипѣть. Приправь супъ вкусно.

Сулъ изъ голубей по Юліанину. Возьми травъ, какъ-то: щавелю, лактуку, кервелю, перемой и дай осякнуть; положи въ горшечекъ, налей бульїономъ пополамъ съ жюсомъ и положи въ этотъ бульїонъ часть отъ задней ноги телятины; вари это два часа. Голубей ощипавъ и выпотрошивъ, сложи, и пообѣливъ въ кипяткѣ, положи вариться въ горшечекъ къ прочему. Блюдо, въ которомъ подавать, гарнируй кореньями; голубей выложи въ средину, покрой корками бѣлаго хлѣба, а по томъ вокругъ обложи травами и вылей супъ.

Сулъ изъ голубей съ лактукомъ Римскимъ. Двухъ голубей очистивъ, сложи по подобію цыплятъ, обѣли въ кипяткѣ, а по томъ съ бульїономъ вари въ горшкѣ. Возьми по куску телятины и ветчины, пообжарь съ кули-

Digitized by Google

кулисомъ, смочи хорошимъ бульіономъ, прибавь печериць и вари. Шесть кочней лакшукъ саладу Римскаго обвари въ кипяшкѣ, обвяжи нитками и довари въ бульіонѣ: когда поспѣютъ, разрѣжь кочни и гарнируй оными супъ. Размочи въ блюдѣ хлѣба бульіономъ, положи на оной голубей и облей кулисомъ изъ вышесказанныхъ телятины и ветчины съ печерицами.

Супъ изъ луре зеленаго съ спаржею. Развари въ бульіонѣ фунтъ гороху зеленаго. Въ кострюлю положи ломтей телятины и ветчины, луковицъ, корней; поотопи, и давъ прикипѣть не много, смочи бульіономъ. Столки послѣ горохъ, протри сквозь сито и разведи бульіономъ изъ кострюли. Спаржу обваривъ въ кипяшкѣ, свяжи маленькими пучками, довари въ бульіонѣ. Размочи хлѣба бѣлаго по обыкновенію, вокругъ оклади спаржу и на это выложи пуре.

Супъ изъ черепахи. Взявъ двухъ черепахъ, обрѣжь у нихъ головы и ноги; задержи черепки съ мясомъ въ брезѣ изъ бульіону, съ двумя корнями пустарнаку, пучкомъ травъ, нѣсколькими луковицами, лимономъ свѣжимъ, гвоздикою и мушкатнымъ орѣшкомъ. Когда мясо отъ черепковъ отстанетъ, выбери оное, очисти, выкинь желчь и обжарь съ кускомъ масла коровьяго, печерицами и трюфелями; пообжаривъ, накати бульіономъ. Возьми одинъ черепокъ, обмочи оной въ тѣсто, сдѣланное изъ муки, съ бѣлымъ виномъ, малою долею масла Прованскаго и солью; обжарь въ маслѣ. Размочи бульіономъ корокъ бѣлаго хлѣба. Супъ подбей эссенціею ветчинною. На хлѣбъ положи черепокъ, около онаго рагу черепачье, гарнируй вокругъ бѣлыми луковицами и выложи супъ.

Супъ изъ чирятъ съ калустою цвѣтною. Чирятъ двухъ ощипавъ, выпотрошивъ, сложи, пообѣли въ кипяшкѣ и наложи имъ на хлупи по ломтю ветчиннаго сала; вари въ хорошемъ бульіонѣ. Размочи бѣлаго хлѣба бульіономъ, въ которомъ варились чирята. Положи

Digitized by Google

жи въ кострюлю по ломтю телятины и ветчины, поотопи, и прижаривъ, смочи бульіономъ; процѣди и подбей этимъ супъ. Чиряпъ положи въ средину блюда, вокругъ обложи отваренною въ бульіонѣ цвѣтною капустою и вылей по томъ супъ.

Супъ кадрилью. Возьми большое суповое блюдо. Замѣси изъ муки на шести яичныхъ желткахъ тѣсто съ солью, и выведи изъ онаго разгородку въ блюдѣ крестъ накрестъ, вышиною равно съ краями блюда; чтобы тѣсто лучше держалось, помажь по блюду въ тѣхъ мѣстахъ яичнымъ желткомъ; запеки тѣсто это, поставивъ блюдо въ печь. Въ эти разгородки положи четыре разнаго приготовленія супа. Края блюда гарнируй обжареннымъ бѣлымъ хлѣбомъ, намазаннымъ яичнымъ бѣлкомъ: на хлѣбъ уклади разныхъ гарниторовъ. Въ одинъ отдѣлъ можно положить ушку съ брюквою, въ другой супъ рябцовой съ сочевицею, въ третій цыплячій, а въ четвертой супъ изъ голубей съ лакткомъ Римскимъ.

Супъ молочной. Вари потребное количество молока съ кускомъ сахару, корицею, кишнецомъ и малою долею кожи съ свѣжаго лимону, пока укипитъ около половины. Разведи этимъ кипящимъ молокомъ шесть яичныхъ желтковъ. Нарѣжь ломтей бѣлаго хлѣба и уклади въ блюдѣ, въ которомъ подавать супъ; а по срединѣ положи кругло обрѣзанной кусокъ мякишу, въ яицо величиною, и позасуши въ печи. Молоко процѣди въ блюдо на хлѣбъ, держи въ печи, чтобъ хлѣбъ размякъ. Подавая, подбей желтками яичными, въ которые можно прибавить миндалю. Края блюда можно украсить окрайкомъ изъ слоенаго тѣста, запечь оной въ печи, и помазавъ бѣлкомъ, заглассировать сахаромъ.

Супъ по Гарбюрову. Обвари въ кипяткѣ свѣжей капусты, послѣ вари въ хорошемъ бульіонѣ съ кускомъ ветчиннаго сала, горстью гороху сухаго, двумя ногами гусиными и малою долею свѣжаго свинаго сала. Сдѣлай

Digitized by Google

лай изъ бѣлаго хлѣба гренковъ, размочи этимъ капустнымъ супомъ въ блюдѣ; въ средину положи гусиныя ноги, на нихъ ветчину, вокругъ капусту, и вылей жижу съ горохомъ.

Супъ по Италіански. Это самой тотъ же супъ кадрилью, которой описанъ выше.

Супъ постной съ лукомъ. Дюжину рѣпчатыхъ луковицъ скроши кружками, обжарь съ хорошимъ кускомъ коровьяго масла; но такъ, чтобъ не покраснѣли. Налей постнымъ бульёномъ; а въ недостаткѣ кипящею водою; приправь солью и перцомъ; размочи этимъ супомъ ломтей бѣлаго хлѣба и подавай съ остатками супу. Когда есть гороховое пуре, можно онымъ этотъ супъ подбить.

Супъ постной съ мушелями. Перемой мушели въ нѣсколькихъ водахъ; положи ихъ въ кострюлю и приставь на огонь, чтобъ вскрылись, и тогда вычисти мясо. Возьми карьпя, обжарь въ кострюлѣ съ нѣсколькими луковицами, ломтиками изрѣзанными, и коровьимъ масломъ; когда начнетъ прикипать, смочи постнымъ бульёномъ, прибавь не много мякишу бѣлаго хлѣба и вари часъ. Щуку, отваренную въ водѣ, обобравъ, столки съ шестью яичными желтками, въ густую сваренными, смочи не много сметаною и разведи жижею изъ кострюли, въ которой варился карьпь; пропусти сквозь сито и держи въ горячей водѣ, чтобъ не простыло. Размочи бѣлаго хлѣба; а въ средину блюда положи кружокъ верхней корки; вылей супъ съ мушелями вылущенными, подбей вышесказаннымъ изъ желтковъ сдѣланнымъ кулисомъ; а края блюда гарнируй мушелями въ черепкахъ.

Супъ постной сочевичной. Развари чечевицу съ водою и кускомъ масла коровьяго. Карьпя изрѣжь въ куски, обжарь въ кострюлѣ въ маслѣ коровьемъ, съ луковицами, изрѣзанными ломтиками и кореньями, смочи бульёномъ постнымъ. Сочевицу протри сквозь сито, сма-

Digitized by Google

смачивая бульїономъ карпьимъ. Размочи бульїономъ тѣмъ же бѣлаго хлѣба, выложи протертую сочевицу и разведи остатками бульїону.

Сулъ по Турецки съ пармезаномъ. Обжарь въ маслѣ тонкихъ ломтиковъ бѣлаго хлѣба, размочи мяснымъ бульїономъ и жюсомъ телячьимъ. На хлѣбъ положи пуларду свареную, выложи бульїонъ ее и усыпь сверху тертымъ пармезаномъ.

Сулъ Принцессинъ. Въ этотъ супъ употребляется обыкновенной мясной бульїонъ; въ средину блюда кладутъ хлѣбъ, начиненной фаршемъ, гарнированной пѣтушьими гребнями и телячьимъ сладкимъ мясомъ.

Сулъ рябцовой съ сочевицею. Сдѣлай изъ сочевицы кулисъ слѣдующимъ образомъ: перемывъ оную, вари въ бульїонѣ, съ прибавкою одного рябца. По свареніи столки сочевицу съ ломтикомъ ветчины и телятины, кои обжарены въ кострюлѣ съ луковицами, кореньями поваренными и смочены бульїономъ съ жюсомъ; вари все это съ отваромъ сочевичнымъ и рябцомъ, также кусочкомъ сала ветчиннаго, надрѣзаннаго листками; процѣди сквозь сито, разводя бульїономъ, чтобъ было не очень густо; приправь вкусно. Размочи ломтей бѣлаго хлѣба этимъ супомъ, на хлѣбъ положи рябца и выложи кулисъ сочевичной.

Сулъ рябцовой съ сочевицею, гарнированъ червелассами. Двухъ рябцовъ выпотрошивъ, сложи какъ цыплятъ, пообжарь, наложивъ на хлупь ломтикомъ сала, и вари въ горшкѣ. Полфунта сочевицы развари въ горшкѣ съ бульїономъ, протри сквозь сито, смачивая собственнымъ ея отваромъ и жюсомъ. Размочи въ глубокомъ блюдѣ ломтей бѣлаго хлѣба, сочевичнымъ бульїономъ, на хлѣбъ положи рябцовъ, выложи протертую сочевицу, и гарнируй края блюда свареною и въ куски разнятою червеласою.

Сулъ съ каштанами. Полтораста каштановъ вылущивъ, вари въ бульїонѣ, присоливъ. Когда поспѣютъ,

Digitized by Google

ютъ, крупные отложи особливо, а мѣлкіе и скрошившіеся столки въ иготи. Положи въ кострюлю теляшины и ветчины, корней, луковицъ; обжарь, и когда къ кострюлѣ прикипитъ, смочи бульіономъ и привари: эту эссенцію пропусти сквозь сито съ толченными каштанами. Естьли нужно подцвѣтить, прибавь жюсу, разведи бульіономъ и подавай съ размоченнымъ бѣлымъ хлѣбомъ, гарнировавъ блюдо вокругъ крупными каштановыми ядрами.

Сулъ съ корками и эссенціею ветчинною. Возьми блюдо, въ которомъ подавать, обведи на ономъ окраекъ изъ тѣста и запеки. Размочи корокъ бѣлаго хлѣба мяснымъ бульіономъ въ этомъ блюдѣ, поставивъ въ печь, чтобъ корки прикипѣли, и подавай, смочивъ эссенціею ветчинною. Эссенція эта дѣлается таковымъ образомъ: вымочи въ водѣ три, или четыре ломтя ветчины, и давъ онымъ осякнуть, обжарь въ кострюлѣ, чтобъ не много ко дну пристали, смочи бульіономъ, вари на маломъ огнѣ два часа и процѣди сквозь сито.

Сулъ съ корками и жюсомъ. Возьми круглую булку фунта въ полтора вѣсомъ, не обтертую и не очень зарумянившуюся въ печеніи; разрѣжь пополамъ и повыбери не много мякишу. На блюдѣ, въ которомъ подавать, сдѣлай окраекъ изъ тѣста, на желткахъ яичныхъ замѣсеннаго, и подмазавъ края блюда бѣлкомъ взбитымъ; обдѣлай этотъ окраекъ фигурно и запеки въ печи. На дно блюда положи выколупанной мякишь, обѣ половины булки, размочи мяснымъ бульіономъ и поставь въ печь, чтобъ припеклись; подавай, смочивъ жюсомъ.

Сулъ съ корками и кулисомъ рябцовымъ. Двухъ рябцовъ разрѣжь на четверо, положи въ кострюлю съ ломтями теляшины и ветчины, кореньями и луковицами; когда поприжаришся, смочи бульіономъ. На блюдѣ обведи окраекъ изъ тѣста по вышеписанному, размочи

Digitized by Google

мочи въ немъ бульѣономъ корокъ бѣлаго хлѣба, и подавая, вылей на нихъ кулисъ рябцовой сквозь сито.

Сулъ съ корками и лармезаномъ. На блюдѣ, въ которомъ подавать, сдѣлай окраекъ изъ тѣста по вышеписанному. Размочи въ немъ много корокъ бѣлаго хлѣба хорошимъ мяснымъ бульѣономъ, усыпь тертымъ пармезаномъ густо, и поставь въ печь, чтобъ позарумянилось.

Сулъ съ корками постной бѣлой. Размочить корки бѣлаго хлѣба въ бульѣонѣ рыбномъ, и блюдо съ оными поставить въ печь, чтобъ поприкипѣло ко дну. По срединѣ положить булку, чиненую рыбьимъ фаршемъ, облить кулисомъ бѣлымъ.

Сулъ съ корками постной красной. Сдѣлай кулисъ изъ куска угря и семги, пообжаривъ оныя не много съ масломъ; столки послѣ; скроши ломтиками луковицу, нѣсколько корней пустарнаку и моркови, обжарь ихъ также съ масломъ, смочи сокомъ луковымъ и рыбною ухою. Прибавь печерицъ, трюфелей, петрушки и цибули цѣлкомъ, не много базилику, двѣ или три гвоздички, нѣсколько корокъ бѣлаго хлѣба; поупарь все это; смочи столченую семгу и угря не много кулисомъ раковымъ, и выложивъ въ кострюлю къ луку и кориямъ, вымѣшай; пропусти сквозь сито и держи на горячей золѣ. Размочи корокъ рыбьею ухою въ блюдѣ, дай къ оному прикипѣть; на средину положи чиненую фаршемъ булку и вылей кулисъ.

Сулъ съ корками и сочевицею. Прижарь въ печи на блюдѣ размоченныхъ корокъ бѣлаго хлѣба въ бульѣонѣ. Разваривай сочевицу въ бульѣонѣ же съ пустарнакомъ, морковью и луковицами; сдѣлай кулисъ изъ телятины, ветчины, и смочи бульѣономъ. Когда сочевица разварится, смѣшай оную съ кулисомъ, и протри сквозь сито, разводя бульѣономъ, чтобъ было не очень густо, и выложи на размоченныя корки.

Digitized by Google

Сулъ съ макаронами по Италiянски. Обваривъ макароны въ кипящей водѣ, дай онымъ осякнуть. Распусти на блюдѣ съ тертымъ пармезаномъ свѣжаго масла коровьяго, положи въ него слой макароновъ, посыпь пармезаномъ, еще положи слой макароновъ и такъ далѣе; засыпь наконецъ пармезаномъ, зарумянь раскаленною лопаткою.

Сулъ съ миндалемъ. Фунтъ миндалю облупивъ, столки, смочивъ не много водою, чтобъ не смаслилось. Въ кострюлю влей штофъ воды, положи доброй комъ масла коровьяго, корку съ свѣжаго лимону, не много корицы и кишнецу: вари это полчаса и процѣди сквозь сито. Столченой миндаль вынувъ изъ иготи, разведи кипящею съ масломъ и прочимъ водою; пропусти до нѣсколька разъ сквозь салфетку, протирая ложкою. Процѣженное вылей въ чашу и посверьху пусти гренковъ бѣлаго хлѣба.

Сулъ съ пармезаномъ. Надобно имѣть къ сему булки величиною съ рѣпчатую луковицу, очистить съ нихъ корку и смочить ихъ въ растопленномъ ветчинномъ салѣ; укласть ихъ на блюдѣ, усыпать пармезаномъ; позарумянить въ печи. По срединѣ положить большую булку, также приготовленную, маленькія вокругъ, съ корками, размоченными бульіономъ и жюсомъ телячьимъ; а на корки положить фаршу рябцоваго. Усыпать еще пармезаномъ, и позарумянивъ въ печи, подавать.

Сулъ съ потрохомъ ягнячьимъ. Возьми потроха отъ двухъ телятъ, то есть головки, ноги, печенки и легкое; вымывъ, обвари въ кипяткѣ съ саломъ; доваривай въ водѣ подбитой мукою, съ прибавкою бульіону, приправами, луковицами, корнями и травами поваренными; поуваривъ гораздо, накати хорошимъ бульіономъ. Возьми блюдо, въ которомъ подавать, къ краямъ оклади ноги, печенки, легкое и ветчинное са-

Digitized by Google

ло, а головки въ средину, вскрывъ черепки и языки распластавъ на двое; облей кулисомъ бѣлымъ.

Сулъ съ потрохомъ ягнячьимъ и луре зеленымъ. Свари потрохъ по вышесказанному. Сдѣлай кулисъ изъ разваренаго въ бульїонѣ зеленаго гороху съ стручевыми лоскатками и столки. Приготовь легкой кулисъ изъ телятины съ ветчиною, кореньями поваренными и луковицами; когда прикипитъ къ кострюлѣ, смочи бульїономъ и размочи въ немъ корокъ бѣлаго хлѣба; послѣ смѣшавъ съ горохомъ, протри сквозь сито, разведи бульїономъ, естьли густо, и подавай съ потрохомъ.

Сулъ съ профитролями. Возьми шесть или восемь булочекъ, профитроли называемыхъ, въ разсужденїи величины блюда, на которомъ подавать; вынь изъ оныхъ сверьху мякишь, и размочивъ на блюдѣ бульїономъ, поставь въ печь, чтобъ прикипѣло ко дну, но не допускай зарумяниться. Вокругъ обложи кусочками бѣлаго хлѣба, обмоченными въ яичномъ бѣлкѣ. Гарнируй это блюдо десятью папаратками отъ крылъ индѣичьихъ свареныхъ, и налей сверьху бѣлаго кулису, снявъ съ онаго жирность.

Сулъ съ профитролями и портулакомъ. Начини восемь булочекъ фаршемъ изъ птичьяго бѣлаго маса, съ саломъ говяжьимъ и ветчиннымъ обвареннымъ, съ солью и перцомъ, на четырехъ яичныхъ желткахъ. Возьми пригоршни листовъ портулаку, вари въ хорошемъ бульїонѣ. Приготовь въ кострюлѣ эссенцїю изъ ломтей телятины и ветчины; пообжаривъ оные, смочи бульїономъ. Положи чиненыя булочки въ блюдо, на которомъ подавать, смочи бульїономъ, накрой блюдомъ и держи на горячей золѣ часъ, чтобъ фаршъ проспѣлъ; приставь послѣ на жаръ, чтобы булочки припеклись къ блюду; оклади около оныхъ листы портулаку вѣнчикомъ, облей приготовленною эссенцїею и разведи бульїономъ, въ которомъ варился портулакъ.

Digitized by Google

Супъ съ профитролями и телячьимъ сладкимъ мясомъ. Выдолби восемь булочекъ, начини фаршемъ, упомянутымъ въ предшедшемъ параграфѣ; таковымъ же образомъ и размачивай ихъ на блюдѣ; тою же смочи эссенціею, и во всемъ поступай по вышесказанному; но гарнируй это блюдо отварены ми въ бульіонѣ донушками артишоковъ, печерицами и телячьимъ сладкимъ мясомъ.

Супъ съ сыромъ. Отвари свѣжей капусты въ водѣ, подбитой мукою; натри сыру Пармскаго и Швейцарскаго по равну. На блюдо, въ которомъ подавать, насыпь слой сыру, послѣ положи слой ломтей бѣлаго хлѣба и ломтиковъ сыру, посыпь еще сыромъ и облей четырьмя ложками масла Прованскаго, смочи отваромъ капустнымъ, поставь блюдо въ печь, чтобъ поразопрѣло и прикипѣло ко дну; налей отвару капустнаго и посыпь перцомъ.

Супъ съ тыквою. Нарѣжь тыквы маленькими жеребейками и обжарь въ маслѣ коровьемъ, съ пучкомъ петрушки и цибули; вынь пучокъ, когда тыква прожарится до половины спѣлости, налей молокомъ, брось крошечку соли и кусокъ сахару; доверши варенїе. Положи въ блюдо ломтей бѣлаго хлѣба и нѣсколько кусочковъ тыквы, смочи молокомъ изъ кострюли; когда размякнетъ, выложи остатокъ тыквы и молока.

Супъ съ уткою и брюквою. Возьми мяса телячьяго, или говяжьяго, пообжарь оное въ кострюлѣ, чтобъ дало свой сокъ, смочи бульіономъ, или горячею водою: выложи это въ горшокъ, прибавь пустарнаку, луку и много нарѣзанной брюквы, и вари. Утку, пообваривъ въ кипяткѣ, обверни ветчиннымъ саломъ и положи въ тотъ же горшокъ. Наготовь брюквы ломтиками, обжарь оную нѣсколько румяно въ свѣжемъ свиномъ салѣ, а потомъ вари въ бульіонѣ, присоливъ. Размочи ломтей хлѣба бульіономъ изъ горшка; на хлѣбъ положи утку, окладi вокругъ ломтики брюквы и налей бульіону изъ горшка.

Супъ

Digitized by Google

Сулъ съ уткою и горохомъ. Утку ощипавъ, выпотрошивъ и сложивъ по обыкновенному, обланшировать, обвернуть ей хлупь ветчиннымъ саломъ и варить въ горшкѣ. Сдѣлай кулисъ изъ телятины, ветчины, корней, луковицъ, смочи бульіономъ и прибавь въ него мякишу бѣлаго хлѣба. Возьми зеленаго стручеваго гороху, вылущи, обвари, столки и разотри столченое съ мякишемъ бѣлаго хлѣба; разведи кулисомъ и пропусти сквозь сито; послѣ прибавь хорошаго бульіону и остатки кулису. Подавай съ уткою, гарнировавъ края блюда головками спаржи.

Сулъ съ уткою и калустою. Утку, оправивъ по обыкновенному, варить въ горшкѣ. Мясо другое, опредѣленное для сего потажа, ожарить въ кострюлѣ одно, и когда пристанетъ ко дну, смочить бульіономъ, или горячею водою, и оставить на огнѣ. Прибавить въ горшокъ къ уткѣ пустарнаку, моркови, луковицъ, капусты обвареной особливо и опутанной ниткою, сала ветчиннаго надрѣзаннаго листиками и разныхъ пряностей, завязанныхъ въ вешошечку. Когда сварится, процѣди отваръ и разведи онымъ находящееся въ кострюлѣ. Сдѣлай на блюдѣ, въ которомъ подавать окраекъ изъ ломтиковъ бѣлаго хлѣба, обмоченнаго въ яичномъ бѣлкѣ, и припеки въ печи; утку съ кореньями выложи въ средину, вокругъ корни и капусту, а по томъ бульіонъ вышесказанной.

Сулъ съ цыплятами и кореньями. Большаго цыпленка ощипавъ, выпотрошивъ и сложивъ по обыкновенному, подлупи кожу на хлупѣ, выломи грудную косточку и начини за кожу фаршемъ изъ бѣлаго мяса пулярды; зашей, чтобъ фаршъ не выпалъ, и вари въ горшкѣ. Положи въ особливой горшечекъ щавелю, кервелю, цикоріи нерубленыхъ, но только перебранныхъ и перемытыхъ, смочи жюсомъ пополамъ съ бульіономъ и вари. Размочи бульіономъ въ блюдѣ корокъ бѣлаго хлѣба, положи на него цыпленка, травы вокругъ, вы-

Digitized by Google

лей сокъ изъ горшечка и разведи отваромъ, въ которомъ варился цыпленокъ.

Сулъ съ цыплятами и огурцами. Двухъ маленькихъ цыплятъ начини хорошимъ фаршемъ, обвари въ кипяткѣ, наложи на хлупи по ломтику ветчиннаго сала, обвяжи и вари въ хорошемъ бульйонѣ; для сего варенія потребно только полчаса или три четверти часа. Очисти огурцовъ свѣжихъ и скроши оные какимъ угодно образомъ, вари въ бульйонѣ, съ прибавкою жюсу и соли; когда сварятся, выложи на рѣшето осякнуть и выведи изъ оныхъ на блюдѣ къ краямъ вѣнчикъ. Положи въ кострюлю по ломтю телятины и ветчины, отопи, и когда не много пристанутъ ко дну, смочи бульйономъ, съ прибавкою отвару, въ которомъ варились огурцы; вари эту эссенцію два часа на маломъ огнѣ; разведи отваромъ отъ цыплятъ, приправь вкусно и выложи съ цыплятами въ блюдо.

Сулъ съ цыплятами и пуре зеленымъ. Цыплятъ начинивъ хорошимъ фаршемъ по вышесказанному, обвари въ кипяткѣ и доваривай въ горшечкѣ въ бульйонѣ. Гороху зеленаго разваривъ въ бульйонѣ же, протри сквозь сито, смачивая жюсомъ изъ телятины. Размочи на блюдѣ ломтиковъ бѣлаго хлѣба бульйономъ изъ горшка; на оной выложи цыплятъ и пуре; а блюдо гарнируй спаржею.

Сулъ съ цыплятами и раками. Цыплятъ начинить и варить по вышесказанному. Раковъ отварить въ бульйонѣ, вылущить и мясо ихъ употребить къ гарнированію блюда. Изъ лузги раковой сдѣлай кулисъ, которымъ подбей супъ и подавай съ корками бѣлаго хлѣба размоченными; сверьху вылей остатки кулису.

Сулъ съ щукою и устрицами. Щуку ощелушивъ и выпотрошивъ, свари въ куртбульйонѣ изъ бѣлаго вина, съ пучкомъ травъ, кореньями, луковицами, солью, перцомъ, малою долею лимону свѣжаго и гвоздики.

Скроши

Digitized by Google

Скроши печерицъ жеребейками и обжарь съ кусочкомъ масла коровьяго и пучкомъ травъ; когда ужарятся, смочи бульіономъ. Возьми двѣ, или три дюжины устрицъ, обвари въ собственной ихъ водѣ и откинь въ холодную воду. Пообжарь карпя съ кусочкомъ масла коровьяго и нѣсколькими ломтиками луку; когда прикипятъ ко дну, смочи бульіономъ. Размочи бульіономъ на блюдѣ корокъ бѣлаго хлѣба. Нарѣжь изъ ломтей бѣлаго хлѣба кружечковъ, счетомъ и величиною противъ устрицъ, обжарь въ маслѣ, обложи по краямъ блюда, а на нихъ устрицы. Остатки вылущенныхъ устрицъ положи въ рагу печеричное, привари, не давая вскипѣть, и выложи въ блюдо, щуку въ средину; облей эссенціею карпьею.

Сулъ шифуадъ. Обыкновеннаго бульіону подцвѣти жюсомъ изъ телятины. Накроши полосками цикоріи, лактуку, щавелю, портулаку, порею, цибули и корней; обжарь въ растопленномъ ветчинномъ салѣ; дай осякнуть и вари послѣ въ горшечкѣ съ бульіономъ. Размочи онымъ на блюдѣ бѣлаго хлѣба, на оной положи свареную курицу, вокругъ травы и корни, по томъ бульіонъ.

Сулъ Яковлевской. Насыпь на блюдо слой тертаго пармезану, на оной положи слой гренковъ бѣлаго хлѣба и опять насыпь пармезану; таковыхъ слоевъ попеременно сдѣлай нѣсколько. Смочи бульіономъ, въ которомъ варились пять молодыхъ голубей; по сверьху положи и голубей, усыпь пармезаномъ и поставь въ печь позарумяниться. Подавая, еще смочи бульіономъ, и гарнируй ломтиками цервеласа.

Замѣчаніе Медицинское.

Супы, потажами называемые, не есть собственно похлебки, но густоватыя пищи, содержащія посредство между суповъ и соусовъ. Употребительны оные во Французской Поварнѣ.

Digitized by Google

О супахъ, или похлебкахъ разныхъ.

Супъ бобовой. Отобрать бѣлыхъ бобовъ, чтобъ не было между оными синихъ, развaрить мягко въ рѣчной водѣ; послѣ развести говяжьимъ бульїономъ; а напослѣдокъ прибавить щимїану, или маїорану и петрушки крошеныхъ.

Супъ брункольной съ каштанами. Капусты, брунколь называемой, листовъ осмыгать со стеблей, мѣлко изрубить, обжарить съ кускомъ масла обваляннаго ложкою муки; налить добрымъ говяжьимъ бульїономъ и уварить мягко. Прибавить вылущенныхъ и крупно скрошенныхъ каштановъ, поварить съ ними еще нѣсколько. Подавать этотъ супъ съ ломтиками бѣлаго хлѣба, обжаренными въ коровьемъ маслѣ.

Супъ брункресной, или изъ ключеваго кресу. Траву эту перебравъ и перемывъ, мѣлко изрубить, обжарить въ маслѣ коровьемъ; послѣ наливъ бѣлымъ виномъ пополамъ съ мяснымъ отваромъ, присолить, варить полчаса; подавать, подбивъ четырью яичными желтками, съ ломтиками обжареннаго въ маслѣ коровьемъ бѣлаго хлѣба.

Супъ бѣлой калусты. Кочень разрѣзать гранами, отварить въ водѣ почти спѣло; послѣ доварить въ хорошемъ бульїонѣ, съ прибавкою катышковъ фаршу, и приправивъ вкусно, подавать.

Супъ бѣлой съ вылускными яицами. Вывари крѣпкой бульїонъ изъ говядины съ корнями пустарнаку, моркови, луковицами, лавровымъ листомъ и присоли; процѣди этотъ бульїонъ и вари въ немъ крупно скрошенныхъ травъ, щавелю, портулаку, кервелю и немного селлереи. Для сдѣланїя вылускныхъ яицъ вскипяти воды съ прибавкою ренскаго уксусу и соли; выпускай въ оную одно по одному нѣсколько яицъ и держи столько, чтобъ сварились ни густо, ни жидко; послѣ слей горячую воду и налей холодною; обрѣжь ножемъ

Digitized by Google

ножемъ кругло, положи въ суповую чашу, а по томъ травы и бульïонъ.

Сулъ винной, или *венъ сулъ*. Взвари бѣлаго вина, не допуская онаго кипѣть; подбей яичными желтками, очищенными отъ бѣлковъ; положи сахару, корицы, гвоздики и дробныхъ пшеничныхъ сухариковъ напослѣдокъ.

Сулъ винной съ горкою натертаго хлѣба. Натри объ терку рѣшетнаго хлѣба и пропусти сквозь рѣшето, чтобъ не осталось крупныхъ крошекъ; этотъ хлѣбъ поджарь на угляхъ въ сковородѣ съ самымъ свѣжимъ коровьимъ масломъ; насыпь въ глубокомъ блюдѣ горку изъ сего хлѣба, и вокругъ оной выложи вышеписанной винной супъ. Для вкусу мѣшаютъ въ этотъ хлѣбъ корки, обшертой съ свѣжаго лимону; а для украшенія утыкаютъ горку полосками облупленнаго миндалю.

Сулъ винной съ пѣною. На полторы бутылки вина бѣлаго возьми восемь желтковъ и восемь цѣлыхъ яицъ; желтки и яица взбей гораздо въ пространной посудинѣ, и выливъ на нихъ холодное вино, поставь на угольной жарь, чтобъ вино вскипѣть не могло, и взбивай между тѣмъ мутовкою, пока весь горшокъ наполнится пѣною. Тогда положи корки, обшертой съ свѣжаго лимону, толченой корицы и четверть фунта сахару. Вся доброта блюда сего состоитъ въ томъ, чтобъ подать оное съ густою пѣною. Надобно подавать оную, когда сядутъ за столъ, чтобъ пѣна не опала.

Сулъ винной съ Сарацинскимъ пшеномъ. Перебравъ и перемывъ пшено, разварить оное въ водѣ мягко съ масломъ коровьимъ, кусочкомъ корицы и лимонной корки; развести виномъ столько, сколько надобно супу; прибавить сахару и подавать, подбивъ нѣсколькими яичными желтками.

Сулъ винной съ тѣминомъ. Натереть рѣшетнаго хлѣба, разварить оной съ водою и масломъ коровьимъ; пропустить сквозь сито, развести виномъ и съ прибавкою

Digitized by Google

бавкою толченой корицы, лимонной корки и тьмину взварить. Подавать, подбивъ яичными желтками.

Супъ вишенной. Взявъ спѣлыхъ кислыхъ вишенъ, сварить въ водѣ, съ прибавкою толченой корицы, и вылить въ чашу на гренки бѣлаго хлѣба. Можно этотъ супъ подслащивать сахаромъ. Въ жаркое лѣтнее время пріятнѣе этотъ супъ холодной, нежели горячій.

Супъ вишенъ сухихъ. Столочь вишни и приставить на огонь съ цѣлымъ разрѣзаннымъ свѣжимъ лимономъ; поваривъ нѣсколько, протереть сквозь сито, развести виномъ, подсластить сахаромъ и подавать съ кусочками бѣлаго въ маслѣ коровьемъ обжареннаго хлѣба.

Супъ гороховой зеленой. Вылущивъ зерна изъ стручей, разварить мягко въ рѣчной водѣ; слей воду, а горохъ разотри съ кускомъ масла коровьяго и ложкою муки; разведи говяжьимъ бульіономъ, процѣди, положи петрушки и бобовой травы, взвари разъ, еще процѣди и подавай съ обжареннымъ въ маслѣ бѣлымъ хлѣбомъ.

Супъ гороховой съ свиными ушами. Горохъ сухой перебравъ и ополоснувъ, развари мягко въ рѣчной водѣ, приставивъ оной съ холодною, а не горячею водою на огонь; разваривъ, протри горохъ сквозь сито, разведи говяжьимъ бульіономъ, приправь мушкатнымъ орѣшкомъ и солью. Свиныя уши отваривъ въ водѣ, изрѣжь въ полоски, накроши селлереи, порею и корней петрушки, и отвари въ бульіонѣ, гдѣ варились уши. Подавай все это съ гороховымъ супомъ и въ маслѣ обжареннымъ бѣлымъ хлѣбомъ.

Супъ гороховой со снѣгами. Приготовь супъ изъ сухаго гороху по вышеписанному и подавай оной со снѣгами, сдѣланными слѣдующимъ образомъ: въ полбутылкѣ воды взвари нѣсколько лимонной корки, толченаго мушкатнаго цвѣту и съ яицо величиною кусокъ сахару; вмѣшай въ это столько муки, чтобъ вышло

кру-

Digitized by Google

крутое тѣсто; онаго намазывай на дно тарелки въ палецъ толщиною, и захвативъ крючкомъ, обжаривай въ кипящемъ маслѣ коровьемъ; таковые снѣги клади въ супъ за четверть часа предъ подаваніемъ.

Сулъ изъ зайца молодаго. Молодаго зайца нашпековать, разнять на нѣсколько частей, обжарить въ маслѣ коровьемъ; а къ тому присовокупить курицу, или пару рябцовъ нашпекованныхъ же. Производить это въ кострюлѣ. Когда довольно прожарятся, налить хорошимъ мяснымъ бульіономъ, съ прибавкою разныхъ поваренныхъ травъ и корней, варить. Можно къ сему прибавить Савойской капусты, которую надобно особливо обжарить въ маслѣ, обвалявъ мукою. Когда супъ поспѣетъ, подавать оной съ жареною калбасою, въ кружки изрѣзанною, и гренками бѣлаго хлѣба.

Сулъ изъ куролатокъ съ каштанами. Куропатокъ, или рябцовъ сварить спѣло въ красномъ бульіонѣ. Приставь въ холодной водѣ на огонь два фунта каштановъ, и маслѣ вылущивъ ядра, лучшія отбери, а прочія столки въ иготи съ печенками куропатокъ, или рябцовъ, и пропустивъ сквозь сито, подбей этимъ супъ. Печенки должно прежде обжарить въ маслѣ. Супъ процѣдивъ, приправить вкусно и подавать съ птицами и цѣлыми каштанами.

Сулъ изъ саго. Сдѣлай сперва красной супъ слѣдующимъ образомъ: два фунта хорошей говядины изрѣжь въ ломти, поразбей нѣсколько и уклади въ кострюлѣ плотно, съ прибавкою малой доли ветчиннаго сала; скроши туда же двѣ моркови и нѣсколько корней пустарнаку, прибавь два лавровыхъ листа, нѣсколько луковицъ и пучокъ тиміану; налей столько воды, чтобъ все покрыло; вари, накрывъ кострюлю, на сильномъ огнѣ, а потомъ составь на слабой огонь, чтобъ повыкипѣло: тогда накати хорошимъ мяснымъ отваромъ, и варивъ долго, процѣди супъ сквозь сито. Саго перемой раза два въ холодной водѣ, засыпь онымъ чистой супъ,

вари

Digitized by Google

вари на слабомъ огнѣ, безпрестанно мѣшая, пока саго размякнетъ. Подавай съ гренками бѣлаго хлѣба.

Супъ изъ саго съ краснымъ виномъ. Перемывъ саго, налей кипящею водою, вари мѣшая, съ прибавкою кусочка корицы и корки съ цѣлаго лимону. Когда разварится, разведи краснымъ виномъ и подсласти сахаромъ. Подавай съ гренками бѣлаго хлѣба.

Супъ изъ старой курицы съ мясными клёцками. Осчипавъ, вычистивъ и вымывъ старую курицу, переломай въ ней кости, налей кипяткомъ и вари, снимая пѣну; послѣ чего положи нѣсколько листовъ лавровыхъ, кусокъ имбирю цѣлкомъ, кусочикъ масла коровьяго, обваляннаго въ мукѣ; а когда курица разварится мягко, прибавь крошечку мѣлко скрошенной селлереи, корней петрушки и довольно порею. Сдѣлай фаршъ изъ телятины, съ говяжьимъ мозгомъ изъ костей и прибавкою размоченнаго въ молокѣ мякишу бѣлаго хлѣба, на яицахъ, съ обтертою лимонною коркою и толченымъ мушкатнымъ цвѣтомъ. Сдѣлай изъ сего фаршу клёцки, свари въ томъ же супѣ. — Этотъ супъ можно засыпать перловыми и другими крупами; также прибавлять въ него зелени и корней въ разсужденіи годоваго времени. Можно вмѣсто курицы употреблять для сего супу и телятину.

Супъ изъ телятины. Оной варится съ мясными клёцками по вышесказанному о супѣ изъ старой курицы.

Супъ изъ тетерева съ брунколемъ. Взять сваренаго, или сыраго тетерева, какой случится, наложить ему на хлупь тонкой ломтикъ ветчиннаго сала и варить въ водѣ. Изъ листовъ брунколю выбрать твердые стебли, скрошить крупно и пообварить въ кипяткѣ; выбрать капусту эту, отжать, и вмѣстѣ съ тетеревомъ варить въ мясномъ бульёнѣ, съ прибавкою пучка травъ. Накатить кулисомъ, сдѣланнымъ изъ остатковъ жаренаго. Можно въ этотъ супъ прибавлять крошеныхъ

Digitized by Google

ныхъ каштановыхъ ядръ. — Таковымъ образомъ можно готовить супъ изъ рябцовъ и другой дичины.

Супъ изъ хрѣну съ яблоками. Очистить десятка три небольшихъ квасныхъ яблокъ и сварить въ водѣ мягко. Натереть въ кострюлю хрѣну, стереть оной съ кускомъ масла коровьяго, кусочкомъ сахару, прибавкою лимонной корки, корицы и вина бѣлаго; стираніе это производить на огнѣ. Послѣ яблоки протереть сквозь сито, и протертое положить туда же; по томъ развести, виномъ пополамъ съ водою, приварить, пропустить сквозь сито, подбить нѣсколькими яичными желтками; подавать съ бѣлымъ хлѣбомъ, въ маслѣ коровьемъ обжареннымъ. Естьли супъ очень отзывается хрѣномъ, надобно оной еще поварить.

Супъ кардамонной. Натертаго хлѣба развари въ водѣ съ кускомъ масла коровьяго; пропусти сквозь сито, разведи бѣлымъ виномъ, подсласти не много сахаромъ, приправь обтертою лимонною коркою, толчеными кардамономъ и корицею; подавай, подбивъ яичнымъ желткомъ, съ гренками бѣлаго хлѣба.

Супъ кервельной. Кервель мѣлко изрубивъ, обжарить въ маслѣ коровьемъ, спрыснувъ мукою; развести мяснымъ бульёномъ и подавать, подбивъ желтками, или съ выпускными яицами.

Супъ Королевинъ. Сдѣлай бѣлой миндальной кулисъ слѣдующимъ образомъ: возьми мякишу бѣлаго хлѣба, нѣсколько луковицъ, моркови, корней пустарнаку, скроши и обжарь въ кострюлѣ съ кусочкомъ масла коровьяго; положи туда же травы тимїану и лавровыхъ листовъ. Когда обжарится, разведи мяснымъ бульёномъ, увари; фунтъ столченаго миндалю, поливая вышеписаннымъ, протри сквозь сито. Можно прибавить къ сему нѣсколько растертыхъ яичныхъ въ густую сваренныхъ желтковъ. Этотъ супъ называется Королевинъ, которой до подаванія на столъ должно держать на горячей золѣ, чтобъ не остылъ.

Супъ

Digitized by Google

Супъ кофейной. Возьми около двухъ бутылокъ молока, вари въ ономъ около 12 золотниковъ молонаго кофе и процѣди сквозь сито. По процѣженіи, естьли угодно, подсласти сахаромъ. Размочи въ этомъ супѣ гренковъ бѣлаго хлѣба, а подавая, подбей оной яичными желтками.

Супъ красной. Оной приготовляется по вышеписанному о супѣ изъ саго. Послѣ чего подбивается оной нижеслѣдующимъ рагу: обжарь въ маслѣ коровьемъ донушковъ артишочныхъ, сморчковъ, сваренныхъ говяжьихъ небныхъ частей, куриныхъ пупковъ, все скрошивъ и спрыснувъ мукою; когда ужарится, смочи бульіономъ, еще приварп и выложи въ супъ. Подавай съ гренками бѣлаго хлѣба.

Супъ красной съ рѣпою. Къ оному употребляется вышеописанной красной супъ. (См. Супъ изъ саго.) Рѣпу очистивъ, изрѣзать ломтиками, дать вскипѣть нѣсколько разъ въ водѣ, послѣ обжарить оную въ маслѣ коровьемъ и въ супѣ доварить.

Супъ лимонной. Взять четыре свѣжихъ лимона, обрѣзать съ оныхъ тоненько желтую кожицу, и скрошить въ тоненькія продолговатыя полосочки и развапить въ водѣ мягко. Съ оставшихъ лимоновъ обрѣзать бѣлокъ, а мясо изрѣзать кружечками и сѣмяна выкинуть: сіи кружечки и отвареную кожицу перемѣшать съ мѣлкимъ сахаромъ. Натереть бѣлаго хлѣба, поджарить въ свѣжемъ коровьемъ маслѣ, положить въ суповую чашу, на оной лимонъ, съ сахаромъ смѣшанной. Сдѣлай винной супъ съ сахоромъ и корицею, подбей желтками и вылей въ чашу на вышеписанное.

Супъ манной травы крупъ. Развапить крупы сіи въ водѣ, и когда разбукнутъ, воду съ нихъ начисто слить; вмѣсто того налить молокомъ, съ прибавкою кусочка коровьяго масла, и уваритъ. Подавая, приправить этотъ супъ мѣлкостолченымп и просѣянными сахаромъ и корицею.

Супъ

Digitized by Google

Сулъ миндальной. Миндаль обваривъ горячею водою, облупить; послѣ столочь и варить съ виномъ, подбавивъ корицы, мѣлко скрошенной лимонной корки, сахару и коринки. Подавать, подбивъ яичными желтками, съ пшеничными сухарями, или съ цукербродомъ.

Сулъ молочной съ лукомъ. Нарѣзать довольно бѣлыхъ луковицъ кружечками; обжарить въ кострюлѣ съ масломъ коровьимъ, налить вскипяченнымъ молокомъ, и приваривъ довольно, выложить въ чашу на гренки бѣлаго хлѣба.

Сулъ мучняной. Эта похлебка называется у Нѣмцовъ *климлерсулъ.* Приставить воды, и когда оная закипитъ, подбить оную крупичатою мукою, масломъ коровьимъ, присолить и варить, пока не будетъ слышно сыраго мучнянаго вкусу. Оную подаютъ просто; а иногда кладутъ въ нее кліоцки изъ прѣснаго тѣста.

Сулъ нищенской. Нарѣзать ломтиковъ ржанаго хлѣба; положить въ кострюлю; прибавить скрошенной травы петрушки, кусокъ масла коровьяго; налить говяжьимъ бульіономъ и подавать. Хлѣбъ прежде надобно подсушить; а еще лучше обжарить въ говяжьемъ салѣ. Кладутъ въ него свѣжую изжаренную калбасу, иногда выпускныя яица.

Сулъ овсяныхъ крулъ, или *хаберсулъ*: Овсяныхъ крупъ разварить на водѣ мягко и густо; протереть сквозь сито, прибавить кусокъ масла коровьяго, сахару и коринки; приварить и подавать съ обжаренными въ маслѣ сухариками бѣлаго хлѣба.

Сулъ перловыхъ крулъ. Перемывъ крупы сіи, разварить въ водѣ; послѣ воду слить; положить кусокъ свѣжаго масла коровьяго, налить говяжьимъ бульіономъ, прибавить корней петрушки и порею; присолить. А когда поспѣетъ, подавать съ ломтями бѣлаго хлѣба.

Сулъ петрушечной. Изрубивъ траву петрушку мѣлко; положи въ кипящую воду; употребивъ оной полто-

Digitized by Google

ры бутылки, вари не много; и когда положенной въ нее бѣлой хлѣбъ размякнетъ, вынь оной, а похлебку подбей яицами: положить хлѣбъ обратно, и, не ставивъ уже на огонь, отпускать на столъ. Солить этотъ супъ надобно прежде положенія петрушки, чтобъ оная не утратила своего зеленаго цвѣту. Масло же класть вмѣстѣ съ хлѣбомъ, чтобъ оной масломъ прохватило.

Сулъ печеночной. Взявъ сваренную телячью печенку, изопри, положи въ горшокъ, разведи бѣлымъ виномъ, продолжая треніе, чтобъ вышло какъ жидкой кисель; пропусти сквозь сито, разведи водою и съ прибавкою лимонной корки варить. Подавать съ сухариками бѣлаго хлѣба.

Сулъ ливной, или *бирсулъ.* На хлѣбъ, нарѣзанной жеребейками, налить пива, варить; послѣ прибавить коровьяго масла, а при окончаніи варенія приправить инбиремъ. Хлѣбъ для сего лучше рѣшетной.

Сулъ ливной бѣлой. Приставь на огонь бѣлаго пива, и когда начнетъ кипѣть, положи въ него сухариками накрошеннаго бѣлаго хлѣба. Разбей яица на сливкахъ съ прибавкою сахару не много, приправь слегка бѣлымъ виномъ; а подавая, посыпь корицею.

Сулъ ливной съ тьминомъ. Варить съ пивомъ мѣлкостолченаго тьмину, накрошеннаго хлѣба, съ прибавкою масла коровьяго и сахару; подавая, подбить оной яичными желтками и положить сухариковъ ржанаго хлѣба.

Сулъ пшенной. Обыкновенно къ сему употребляются остатки молочной пшенной каши; развести оную молокомъ, положить кусочикъ свѣжаго масла коровьяго и мѣлко скрошеннаго мякишу бѣлаго хлѣба. Супъ этотъ должно варить жидко, а потому класть больше молока и меньше крошекъ бѣлаго хлѣба.

Сулъ раковой. Къ приготовленію онаго потребно раковое масло. (Смотри это слово.) Сего масла, взявъ сколько нужно, разварить въ мясной похлебкѣ, приправить

Digitized by Google

вить мушкатнымъ цвѣтомъ и подавать съ гренками бѣлаго хлѣба. Кладется въ него трава петрушка и раковыя вылущенныя шейки; также лузги чиненыя фаршемъ.

Супъ сливной. Взять спѣлыхъ сливъ, косточки изъ нихъ вынуть, варить съ водою, прибавивъ нѣсколько гвоздковъ гвоздики, и подавать съ гренками бѣлаго хлѣба. — Для умноженія вкусу, прибавляютъ въ этотъ супъ вина, корицы и лимонной корки. — Можно варить оной тѣмъ же образомъ и изъ сухаго хорошаго чернослива.

Супъ съ лукомъ чиненымъ. Для онаго употребляется красной супъ, о которомъ писано выше. (Смотри супъ изъ саго.) Рѣпчатыхъ луковицъ выдолбивъ, начинить хорошимъ фаршемъ, и сваривъ въ супѣ, подавать съ гренками бѣлаго хлѣба.

Супъ съ подпалкою. Поджарь темно муки въ коровьемъ маслѣ, съ прибавкою тьмину; разведи водою, или молокомъ, прибавь корицы и лимонной корки; сваривъ, подбей яичными желтками.

Супъ съ яичными крупами. Для сдѣланія оныхъ; распусти полфунта свѣжаго коровьяго масла и стирай деревянною ложкою, пока совсѣмъ побѣлѣетъ. Выпусти въ него шесть яицъ, одно по другомъ, бѣлки и желтки, продолжая стираніе; прибавь мѣлко изрубленныхъ травъ маіорану и тиміану, и столько мѣлко стертаго бѣлаго хлѣба, чтобъ вышло довольно крутое тѣсто; оное присолить, перевалять, и пропустивъ сквозь рѣшето, засушить. Послѣ сего засыпать оными говяжій бульіонъ; или иную мясную похлебку; за четверть часа предъ отпусканіемъ на столъ. — Можно изъ сего тѣста; отколупывая онаго ложкою, класть въ варящійся супъ.

Супъ хмѣлевой. Скрошить мѣлко щавелевыхъ листовъ, обжарить въ маслѣ коровьемъ въ кострюлѣ; спрыснуть мукою; пожаривъ еще, развести хорошимъ

Digitized by Google

бульіономъ; напослѣдокъ положить молодыхъ хмѣлевыхъ побѣговъ, скрошенныхъ и особливо въ водѣ отваренныхъ; подбить яичными желтками. Можно класть въ этотъ супъ и выпускныя яица.

Сулъ цвѣтной калусты. Возьми тонкаго мяснаго бульіону, присоли и положи въ него цвѣтной капусты, перебранной и особливо въ водѣ отваренной; прибавь фаршу, сдѣланнаго изъ телятины, съ лукомъ, кореньями и приправами, на яицахъ, и передѣланнаго въ кліоцки. Приваривъ, когда фаршъ поспѣетъ, подавай.

Сулъ черничной. Оной варится изъ сухихъ черничныхъ ягодъ тѣмъ же самымъ образомъ, какъ выше писано о супѣ изъ вишенъ сухихъ. Подавать также съ гренками бѣлаго хлѣба.

Сулъ Шведской. Возьми яичныхъ желтковъ, разбей оные въ прѣсномъ молокѣ, подбавь не много пива и бѣлаго хлѣба. Какъ скоро похлебка эта закипитъ, снять съ огня, приправить сахаромъ и корицею.

Сулъ шиловниковой. Вычистивъ сѣмячка изъ ягодъ Турецкаго шиповнику, развари оныя съ лимономъ въ водѣ мягко, протри сквозь сито; гущу эту разведи виномъ бѣлымъ съ водою, подсласти сахаромъ, привари и подавай съ сухариками бѣлаго хлѣба, въ маслѣ коровьемъ обжаренными.

Сулъ шоколадной. Стеревъ шоколаду на терку, разотри съ молокомъ, выложи въ кипящее на огнѣ молоко, прибавь кусокъ корицы, корки съ свѣжаго лимону и сахару; подбей яичными желтками и подавай съ пшеничными сухарями, глассированными сахаромъ.

Сулъ щавелевой. Листовъ щавелевыхъ изрубивъ мѣлко, обжарь въ коровьемъ маслѣ, спрысни мукою, разведи мяснымъ бульіономъ; напослѣдокъ подбей яичными желтками и подавай съ гренками бѣлаго хлѣба.

Сулъ юражной. Юраги называется то густоватое вещество, которое остается при перетапливаніи съ пахтан-

Digitized by Google

таннаго масла коровьяго. Оную варить съ перебраннымъ на чисто анисомъ и мѣлко стертымъ ситнымъ хлѣбомъ; послѣ протеревъ сквозь сито, развести сливками, приправить корицею, а естьли угодно и сахаромъ; дать вскипѣть еще разъ и подавать съ огня.

Примѣчаніе. Впрочемъ о приготовленіи разныхъ суповъ писано въ Поварняхъ Австрійской, Берлинской, Мѣщанской, Новой и Руской; въ каковыхъ статьяхъ желающій можетъ пріискать объ оныхъ.

СУХАРИ. (*Ст. Прислѣш.*) Сухарь имѣетъ названіе свое отъ того, что по испеченіи въ первый разъ тѣста засушивается, или печется оное вторично для прочности. Сухари раздѣляются на простые и лучшіе. Простые сухари готовятъ въ запасъ, на примѣръ для войска, идущаго въ походъ. Лучшіе же дѣлаютъ изъ хорошей пшеничной муки и подаютъ къ чаю, шоколаду и прочему. Много способовъ къ заготовленію послѣднихъ, кои отличаются большею частью по приправамъ, для вкусу въ нихъ полагаемымъ. Для уразумѣнія приготовленія сухарей упомянемъ здѣсь нѣсколько способовъ.

1) *Простые пшеничные сухари.* Для оныхъ изъ лучшей пшеничной муки выпекается хлѣбъ, разрѣзывается въ ломти и засушивается въ печи. Въ нихъ не кладутъ никакихъ приправъ, для того что оныя идутъ въ кушанье и составленіе разнаго хлѣбеннаго. Другимъ образомъ:

2) Возьми фунтъ муки крупичатой, четверть фунта сахару, анису по произволенію, разболтай четыре яица съ теплою водою, замѣси на этомъ тѣсто, сваляй въ хлѣбъ и испеки въ хлѣбной печи. Послѣ разрѣжь въ ломти желаемой величины и засуши въ печи. — Или:

3) На фунтъ сахару возьми десять яицъ, бѣлки отъ оныхъ отдѣли и столько муки, чтобъ можно было замѣсить булочное тѣсто, прибавь толченаго фенхелю; по испеченіи булокъ, разрѣжь ихъ въ сухари и засуши.

Digitized by Google

4) *Сухари Голландскіе, или бискотины.* Возьми отъ свѣжихъ яицъ бѣлковъ, взбей оные въ густую пѣну; оботри съ лимону желтую корку, положи въ иготь, туда же бѣлки, и подавивъ изъ лимона соку, толки, подбавляя тертаго сахару столько, чтобы вышло тѣсто, которое можно раскатывать. Во время сего раскатыванія употребляй вмѣсто муки сахаръ; разрѣжь послѣ тѣсто и запекай наскоро. Естьли тѣсто долго полежитъ, не вздуется: почему сухари сіи на бумагѣ въ тертной сковородѣ поспѣшно сильнымъ жаромъ запекаютъ. Когда сухари вздуются и пожелтѣютъ, знакъ, что поспѣли.

5) *Сухари Карлсбадскіе.* На двѣнатцать золотниковъ толченаго сахару разболтать въ горшечкѣ два яица, прибавить девять золотниковъ толченаго миндалю, нѣсколько гвоздики, крошеной лимонной корки, и вмѣшать туда же двѣнатцать золотниковъ муки крупичатой. Послѣ довольнаго вымѣшиванія, въ сдѣланныя изъ бумаги коробочки, въ ладонь шириною, а длиною по мѣрѣ листа жестянаго, налить тѣста сего до половины, и поставивъ на жесть, посадить въ печь. Когда тѣсто зарумянится и изъ коробочекъ вздуется, вынувъ, разрѣзать въ сухари и засушить въ печи.

СУХАРИ МАЛИННЫЕ. (*Ст. Канд.*) О приготовленіи оныхъ *смотри* Конфекты сухіе 4е.

СУШЕНІЕ ОВОЩЕЙ. (*Ст. Канд.*) Хотя о семъ достаточно писано было въ Статьѣ конфекты сухіе, но здѣсь въ дополненіе прибавляется слѣдующее:

Сушеніе айвы. Отобравъ хорошей айвы, обтереть съ ней мохъ. Вскипятить колодезной воды, положить въ нее айву и варить, пока сдѣлается мягка. Тогда откинуть на рѣшето, чтобъ осякла, каждую разрѣзать на двое, сѣмянники вынуть и кожу облупить. Разварить сахару въ такой густой сиропъ, чтобъ тянулся ниткою; айвы уклась на каменныхъ блюдахъ и горячимъ

Digitized by Google

чимъ втимъ сыропомъ облить. На другой день сыропъ сцѣдивъ, съ прибавкою сахару переварить и опять взлить на айву; на третій день раскласть оную на жестяные листы, и засушить въ печномъ вольномъ духу.

Сушеніе винограду. Къ сему берется виноградъ не совсѣмъ доспѣлой. Каждую ягодку распороть слегка, сѣмячки вынуть осторожно булавочною головкою; приставить на огонь воды, и когда станетъ закипать, снявъ съ огня, покласть въ нее виноградъ и оставить до утра. Тогда выкласть оной на рѣшето, чтобъ осякнулъ и раскласть на каменныхъ блюдахъ. Развариль сахару въ густой сыропъ; остудить и вылить на виноградъ; оставить до утра. По томъ сыропъ слить, переварить и опять на виноградъ вылить. Это повторить до трехъ разъ; послѣ чего засушивать ягоды на жестяныхъ листахъ въ вольномъ печномъ духу.

Сушеніе вишенъ. Набравъ свѣжихъ вишенъ, выбрать изъ нихъ осторожно косточки, чтобъ не передавить. Развариль сахару; поостудивъ, взлить на вишни, держать сутки; послѣ сахаръ уваритъ гуще, опять на сутки взлить на вишни, и подержавъ ихъ еще сутки, выбрать изъ сыропу и засушить.

Просто вишни сушатъ, не выбирая косточекъ; сперва завяливаютъ ихъ на солнцѣ, а по томъ досушиваютъ въ вольномъ печномъ духу. Не должно однако вишенъ пересушивать.

Сушеніе грушъ. Оныя очистивъ, варить въ водѣ, послѣ въ сахарномъ сыропѣ, или въ очищенной патокѣ до нѣскольку разъ напитывать и сахаръ отжидѣвшій переваривать. Наконецъ, обвалявъ въ мѣлкомъ сахарѣ, засушивать на жестяныхъ листахъ.

Крупныя груши не очищая, завяливаютъ сперва на солнцѣ, а по томъ досушиваютъ въ печномъ вольномъ духу.

Digitized by Google

Сушеніе сливъ простыхъ. Взять оныхъ, когда еще не совсѣмъ поспѣли и не сдѣлались мягки, кожу съ нихъ осторожно слупить; положить въ кипящую воду и немного поварить; откинуть на сито, чтобы осякли. Развáрить сколько нужно сахару въ густой сыропъ; простудивъ положить въ него сливы и приставить на слабой огонь, чтобы исподоволь поварились. Выбрать изъ сыропу сливы, раскласть на оловянное блюдо, вылить на нихъ сыропъ и оставить на нѣсколько часовъ; послѣ разклавъ на листы, или аспидныя доски, засушить

Сушеніе яблокъ. Для сего потребны яблоки леденцовыя, сходствующія тѣломъ къ борстапелямъ; иныя не годятся. Обрѣзать съ оныхъ кожу чисто, каждое разрѣзать пополамъ, и сѣмянники вынувъ, класть въ чистую холодную воду. Приставить на огонь воды, и когда оная закипитъ, положивъ яблоки въ нее, варить; но осторожно, чтобъ не раскипѣлись. Когда яблоки варенiемъ прохватитъ, выкласть ихъ въ холодную воду; а послѣ на полотенцы, чтобъ чисто осякли. Развáрить сахару на фунтъ яблокъ съ четвертью по фунту довольно густо, поостудить, и поклавъ яблоки на каменныя блюда, облить сыропомъ, чтобъ покрыло. На другой день сыропъ слить, покласть въ него яблоки и варить, пока сыропъ въ прежнюю густоту придетъ; тогда выложить опять на блюдо съ сыропомъ, и на третiй день выбравъ, сушить на аспидныхъ доскахъ въ вольномъ духу.

Простое сушеніе яблокъ производится по разрѣзанiи пополамъ и взнизанiи оныхъ на нитки на солнцѣ, или въ печномъ вольномъ духу.

СУЩЕНІЕ ТРАВЪ. Смотри *Заготовленіе.*

СЫВОРОТКА. (С. *Повар.*) Снатья сiя относится собственно до Аптеки; но какъ во многихъ домахъ въ Маiѣ мѣсяцѣ употребляютъ сыворотку, и часто въ мѣ-

Digitized by Google

мѣстахъ, отъ Аптекъ весьма отдаленныхъ: то заготовленіе сего лѣкарственнаго пойла обыкновенно возлагается на поваровъ; въ разсужденіи чего и включена оная въ Словарь этотъ.

Сыворотка раздѣляется на прѣсную и кислую, и отъ врачей предписывается не токмо къ лѣкарственному, но и предохранительному употребленію. Приготовленія сыворотки различны, а отчасти и обширны. Я опишу здѣсь лучшія изъ оныхъ.

а) *Сыворотка прѣсная.* Выдоенное парное молоко въ оловянной посудинѣ надъ слабымъ огнемъ выгнать все парами. На оставшійся порошокъ, или гущу, влить столькожь чистой, легковѣсной и здоровой воды, сколько молока было; дать вскипѣть и варить, пока сладкая соль и жирное клейкое вещество, оную гущу составляющія, въ ней совсѣмъ распустятся и соединятся. Процѣдить жидкое и хранить къ употребленію.

Къ составленію этой сыворотки берутъ молоко коровье и козье. Послѣднее слаще, нѣжнѣе и проницательнѣе. Эта прѣсная сыворотка бываетъ бѣложелтаго цвѣту и чрезмѣрно пріятна вкусомъ. Она несравненно превосходитъ дѣйствіемъ обыкновенную сыворотку; сверхъ того стоитъ прочнѣе, не такъ скоро вкусъ теряетъ, и можно употреблять ее какъ теплую, такъ и холодную безъ всякаго отвращенія. Отмѣнныя дѣйствія и свойства сыворотки извѣстны: употребляютъ оную съ лучшимъ успѣхомъ во многихъ болѣзняхъ. Особы нѣжнаго сложенія пьютъ оной каждаго утра по Аптекарскому фунту (55 золотниковъ); а крѣпкія по два фунта. По обстоятельствамъ пьютъ оную еще и послѣ обѣда; но въ этомъ случаѣ утреннія пріемы убавляютъ.

Продолженіе лѣченія сывороткою учреждается по упорности болѣзни. Въ протяжныхъ болѣзняхъ не льзя ожидать отъ ней пользы, когда не будетъ употребляе-

Digitized by Google

ма она изобильно и многіе дни сряду; а потому время питья сыворотки назначается отъ двухъ до трехъ, иногда же отъ четырехъ до шести недѣль.

Не худо опредѣленное количество сыворотки выпивать не вдругъ, но мало по малу въ разные пріемы, для того что, когда больной слабъ и желудокъ его не имѣетъ довольныхъ силъ, не можетъ онъ вдругъ большаго пріема поднять. Сыворотка несравненно лучше побуждаетъ и на низъ, когда пить ее нѣсколько разъ днемъ. Напротивъ ослабляетъ желудокъ; и произойдетъ больше вреда, нежели пользы, когда желудокъ вдругъ множествомъ сего лѣкарства будетъ такъ сказать затопленъ.

Сыворотка конечно будетъ дѣйствовать лучше, когда можно производить умѣренное тѣлодвиженіе и имѣть отъ дѣлъ свободность. Что же бы оная у лежащихъ въ постелѣ больныхъ желудка не ослабляла, надобно дневной пріемъ раздѣлять на нѣсколько малыхъ пріемовъ, и принимать при томъ желудочныя капли (Elixir viſceralis). Не худо употребленіе сыворотки начинать и оканчивать принятіемъ слабительнаго.

Во время употребленія сыворотки наблюдается діэта, приличная состоянію болѣзни; но всегда воздерживаются при семъ отъ вкушенія вещей кислыхъ, горячащихъ, овощей, пива и всѣхъ тяжелыхъ къ сваренію; въ обыкновенное же пойло служитъ ключевая, или Селцерская вода, или ячменная вода съ примѣсью вина.

Сообщается сыворотке еще больше лѣкарственной силы, когда подмѣшивать въ нее соку изъ тѣхъ растѣній, кои по назначенію Лѣкаря для которой ни есть болѣзни полезны быть могутъ. Варятъ въ ней и разные корни.

2) *Обыкновенная*, или *кисловатая сыворотка*. Поелику приготовленіе прѣсной сыворотки для многихъ можетъ быть затруднительно: ибо малымъ количествомъ

Digitized by Google

ствомъ не заготовляется: то охотнѣе употребляютъ кисловатую. Однакожъ оная не таково сильно дѣйствуетъ, какъ прѣсная сыворотка. Производятъ отдѣленіе грубыхъ и творожныхъ частей отъ молока обыкновенно либо *кремортартаромъ*, или лимоннымъ сокомъ; а по степени кислоты подмѣсей и бываетъ сыворотка эта либо кисла, или кислосладковата. Въ обоихъ способахъ поступаютъ слѣдующимъ образомъ:

Взять свѣжевыдоеннаго коровьяго или козьяго молока полторы бутылки, приставить на огонь, и когда начнетъ закипать, всыпать въ него три золотника кремортартару. Мѣшать молоко деревянною ложкою до тѣхъ поръ, какъ оное совсѣмъ створожится. Тогда снявъ съ огня, процѣдить сквозь полотенце къ отдѣленію творожныхъ частицъ. Остудивъ процѣженное, употреблять.

Или таковымъ образомъ: молоко приставить на огонь въ кострюлѣ, и когда начнетъ кипѣть, бросить въ него счепоть кремортартару; а по томъ снять съ огня, чтобъ молоко не выбило вонъ. Когда кипѣніе утолится, приставить молоко опять на огонь, и когда закипитъ, положить другую счепоть кремортартару. Это по вышесказанному повторить раза четыре, или разъ шесть, естьли нужно будетъ; то есть, пока сыворотка отдѣлится отъ части творожной. Тогда процѣдить сыворотку сквозь частое полотно, и когда остынетъ, положить процѣженное въ кострюлю, взбить два яичныхъ бѣлка въ пѣну, положить въ сыворотку, приставить на огонь, прибавить добрую счепоть листовъ травы *фумаріи* или *чистяку* (Fumaria officinalis), дать вскипѣть раза два или три, и опять процѣдить. Въ первой разъ, положивъ кремортартаръ, надобно тщательно мѣшать ложкою.

Второе приготовленіе слѣдующее: на полторы бутылки молока, какъ скоро оное кипѣть начнетъ, положить добрую ложку лимоннаго соку, и продолжать ва-

Digitized by Google

варенїе, пока молоко створожится. Тогда процѣдить, и естьли сыворотка выдетъ очень кисла, положить въ нее счепоточку толченыхъ раковыхъ жерновокъ, и тщательно вымѣшивать ложкою.

Когда надобно, чтобъ сыворотка, кромѣ инаго дѣйствїя, укрѣпляла и слабой желудокъ, на вышесказанную мѣру молока, когда оное закипать начнетъ, влить рюмку реинвеину; отъ сего также сыворотка ощдѣлится.

3) *Сыворотка слабительная.* Хотя сыворотка и содержитъ въ себѣ слегка слабящее свойство; но онаго недостаточно въ случаѣ, когда нужно имѣть больше побужденїя на низъ. Когда въ фунтѣ теплой сыворотки распустить отъ двѣнатцати до осмнатцати золотниковъ манны, процѣдить, прибавить золотникъ кремортартару, и двѣ или три капли кедроваго масла, составитъ это слабительное, которое въ три пріема въ день выпить должно.

СЫРОПЪ. (С. *Канд.*) Сокъ плодовъ выдавленный, и для лучшей прочности съ сахаромъ до нѣкоторой густоты уваренной. Смотри *Соки плодовъ.*

Сыропъ абрикозной. Въ разсужденїи времени, какъ надолго нужно сберечь сыропъ, должно употреблять больше или меньше сахару. Желая сохранить оной цѣлой годъ, надобно на фунтъ плодовъ употреблять два фунта сахару. Возьми фунтъ абрикозовъ самыхъ спѣлыхъ, выбери изъ нихъ косточки; облупивъ ядра, скроши; изрѣжь также и тѣло абрикозное въ маленькїе кусочки. Сахару два фунта приставь въ сковородкѣ съ рюмкою воды; вари, пока сахаръ сгустѣетъ а суфле, то есть, когда захватить на ложку съ скважинами и дунуть, чтобъ на сквозь выскочили пузыри: положи въ него абрикозы и ядра, вари на умѣренномъ огнѣ, пока сыропъ по захваченїи между пальцовъ будетъ съ разжиманїемъ оныхъ растягиваться, не прерываясь; тогда пропусти сквозь сито.

Мож-

Digitized by Google

Можно же приготовлять сыропъ этотъ и слѣдующимъ образомъ: мясо абрикозовъ съ ядрами скрошивъ, вари съ рюмкою воды, пока разварится въ кисель; прожми сокъ сквозь полотенце, или сквозь сито, дай отстояться и еще процѣди; послѣ чего подвари оной съ сахаромъ по вышесказанному до надлежащей густоты.

Сыропъ айвной. Взявъ дюжину айвы самой спѣлой, очисти отъ кожи и сѣмянниковъ, столки мясо, и сложивъ въ салфетку, выжми сокъ: дай выжатому отстояться и слей чистое. На двѣ рюмки соку сего употреби полфунта сахарнаго песку, или касонаду; по разваренїи и очищенїи сахару положи сокъ айвной и вари до обыкновенной густоты сыропа, то есть, когда захваченной между пальцовъ сыропъ будетъ растягиваться не порвавшись.

Сыропъ вишенной. Возьми два фунта самыхъ спѣлыхъ вишенъ, очисти отъ косточекъ и хвостиковъ; приставь на огонь въ кострюлькѣ съ большою рюмкою воды, дай вскипѣть разъ десять и продави сокъ сквозь сито. Развари два фунта сахару съ рюмкою воды въ сыропъ, увари оной а суфле, и тогда положивъ сокъ вишенной, свари въ обыкновенную густоту сыропа.

Сыропъ грушевой. Употреби къ сему груши сочныя хорошаго вкусу; очисти съ нихъ кожу, а тѣло скроши. Вари въ малою долею воды, пока распадутся въ кисель. Выжми тогда изъ нихъ сокъ сквозь салфетку. На треть штофа сего соку развари большимъ перомъ два фунта сахару; положи въ него грушевой сокъ и увари въ обыкновенную густоту сыропа. Остудивъ, разлей въ бутылки.

Сыропъ жасминной. Смотри *Жасминъ.*

Сыропъ зеленаго винограду. Развари два фунта сахару съ большою рюмкою воды, снимая пѣну, до густоты а суфле; тогда положи въ него сокъ виноградной, приготовленной слѣдующимъ образомъ: неспѣлой виноградъ, обобравъ съ вѣточекъ, столки, выжми сокъ,

и

Digitized by Google

и давъ оному отстояться, чистое слей. По смѣшаніи соку съ сахаромъ, увари оной въ надлежащую густоту сыропа.

Сыролъ изъ разныхъ ягодъ. Употребляются къ сему какія угодно спѣлыя ягоды, на прим. малина, земляница, княженица, каманика и тому подобныя. На фунтъ ягодъ полагается два фунта сахару: оной должно разварить а кассе, положить въ него сокъ, выдавленной изъ ягодъ; дать вскипѣть разъ, остудить, разлить въ бутылки и заткнуть бумажными затычками. — Этотъ сыропъ служитъ къ составленію шербету и къ дѣланію мороженаго, также и къ другимъ употребленіямъ.

Сыролъ капиларной. См. Капиларія.

Сыролъ красной капусты. Оной составляетъ домашнее лѣкарство, служащее для укрѣпленія груди. Кочень красной капусты, очистивъ и обмывъ, вари въ водѣ часа три или четыре, чтобъ воды осталось не больше трети штофа; пропусти оную сквозь сито, выдавливая крѣпко капусту, чтобъ весь сокъ вышелъ; дай оному отстояться и чистое слей. Фунтъ самой чистой патоки изъ сотовъ вари съ рюмкою воды, снимая пѣну; вмѣшай въ нее сокъ и увари въ густоту сыропа.

Сыролъ лимонной. На сокъ, изъ одного лимону тонкокожаго выдавленный, развари съ рюмкою воды фунтъ сахару а лиссе; вмѣшай сокъ и увари въ густоту обыкновеннаго сыропу.

Или: обрѣзавъ кожицу съ двухъ лимоновъ, вари въ небольшомъ количествѣ воды и процѣди отваръ этотъ сквозь сито. Послѣ развари сахаръ а кассе, то есть, пока оной станетъ садиться леденцомъ на отварѣ изъ лимонной кожицы. Между тѣмъ выдави сокъ изъ лимоновъ и процѣди сквозь фланельной мѣшечекъ. По сваренїи сахару до вышеписанной густоты сними съ огня, выложи въ него сокъ, и размѣшавъ довольно,

сложи

Digitized by Google

сложи въ бутылки. Къ сдѣланію двухъ штофовъ лимоннаго сыропу, вари кожицу въ двухъ штофахъ воды; сахару употреби десять фунтовъ, а соку лимоннаго полштофа. Количество лимоновъ къ сему опредѣлить не можно, потому что не всякіе лимоны даютъ онаго изъ себя довольно.

Сыропъ оршадной. Къ сдѣланію желаемаго количества сего сыропу, должно слѣдовать слѣдующему предписанію въ разсужденіи размѣру вещей: возьми 64 золотника миндалю сладкаго, четырехъ сѣмянъ холодныхъ, то есть, огуречныхъ, дынныхъ, тыковныхъ и арбузныхъ 16 золотниковъ и четыре золотника миндалю горькаго: миндаль облупи и столки съ сѣмянами холодными мягко; а чтобы во время толченія не смаслились, смачивай временно водою, употребляя оной по полуложечкѣ; послѣ разведи большою рюмкою воды горячей и поставь мокнуть на горячую золу, накрывъ, на три часа; выжми сокъ сквозь салфетку. Развари фунтъ съ четвертью сахару до таковой густоты, чтобы между пальцовъ захваченной растягивался, не разрываясь. Положи въ него выжатое молоко, и на горячей золѣ державъ, мѣшай и дай увариться въ обыкновенную густоту сыропу. — Этотъ сыропъ, разводя водою, составить обыкновенной аршадъ.

Сыропъ розовой. Отъ листковъ розовыхъ обери желтые, или зеленые коренки, положи въ каменную посудину, налей кипящею водою, и накрывъ, оставь часовъ на шесть, или на восемь, пока вода цвѣтъ изъ листовъ вытянетъ; выбери листы, выжми изъ нихъ въ ту же воду сокъ. Воду взогрѣй и вылей оную на свѣжіе розовые листы. Повторяй это, пока вода подцвѣтится. На фунтѣ этой воды развари фунтъ сахару въ густоту обыкновенной патоки, и сохраняй въ бутылкахъ.

Сыропъ смородинной. Возьми красной смородины самой спѣлой, обери ягоды съ вѣточекъ, раздави и выж-

Digitized by Google

ми сокъ сквозь вѣтошку; дай оному отстояться, и чистое сливши, еще процѣди сквозь фланельной мѣшечекъ. На два штофа соку сего опредѣляется сахару 10 фунтовъ и побольше двухъ штофовъ воды: сокъ, вода и сахаръ кладутся вмѣстѣ и увариваются до обыкновенной густоты сыропа. Это-то разумѣется о Кенарскомъ сахарѣ; а когда употребляется сахарной песокъ, надобно очей особливо разварить и съ бѣлкомъ яичнымъ очистить. (Смотри *Варенїе.*)

Сыропъ фїялочной. Смотри Маткина-Душка.

Сыропъ шелковичной. Возьми двѣ сотни спѣлыхъ ягодъ черной шелковицы, приставь въ сковородкѣ на огонь съ большою рюмкою воды, дай вскипѣть разъ шесть, чтобы весь сокъ свой выпустили, и пропусти, подавливая ягоды, сквозь сито; дай отстояться и еще пропусти сквозь фланельной мѣшечекъ. Развари съ большою рюмкою воды два фунта сахару и увари, пока между пальцовъ захваченной будетъ растягиваться. Тогда положи въ него сокъ шелковичной и мѣшай, на горячую золу поставивъ, пока смѣшается. Держи три дни на горячей золѣ накрывъ посудину каменную, и когда зола станетъ остывать, подсыпай вновь горячей; напослѣдокъ сложи въ бутылки, и когда совсѣмъ остынетъ, закупорь.

Сыропъ яблочной. Возьми двацать пять ранетовъ, или иныхъ яблокъ лучшей доброты и сочныхъ; скроши ихъ самыми тоненькими ломтиками и вари съ большою рюмкою воды, пока раскипятъ; выложи тогда въ полотенце и выдави сокъ; дай оному отстояться и чистое слей. На стаканъ соку сего развари фунтъ сахару по сказанному о сыропѣ абрикозномъ; вмѣшай сокъ и увари въ густоту патоки.

СЫРНИКЪ. (*С. Прислѣш.*) Возьми свѣжаго творогу фунта три, завяжи въ полотенце и положи подъ гнетъ, чтобъ сыворотка изъ него вытекла. Послѣ чего смочи оной сливками, сотри въ ступкѣ, выпуская

туда

Digitized by Google

туда же двѣнатцать, или пятнатцать яицъ, одно по одномъ; прибавь безъ четверти фунтъ растопленнаго масла коровьяго, фунтъ толченаго сахару, не много корицы и мѣлко изрубленной кожицы съ свѣжаго лимону. Сдѣлай на блюдѣ окраекъ изъ тѣста, выложи въ оной смѣсь, запеки въ печи, или тортной сковородѣ, и посыпавъ сахаромъ, отпускай на столъ горячій.

Сырники. Называются блинцы, кои намазавъ творогомъ, стертымъ съ яицами, и сложивъ желаемою фигурою, обжариваютъ въ маслѣ коровьемъ.

СЫРЪ. (*С. Повар.*) Намѣреніе мое говорить въ этой Статьѣ не объ одномъ поваренномъ употребленіи сдѣланнаго сыру; но и объ самомъ дѣланіи разныхъ сыровъ. Словарь этотъ издается не столько для жителей городскихъ, которымъ нѣтъ недостатку въ искусныхъ поварахъ, ни для домовъ Вельможескихъ, тѣмъ паче оными снабженныхъ; но главнѣйше въ пользу жителей деревенскихъ, чтобы въ оныхъ сама хозяйка за поварнею присматривая; могла снабжать столъ свой вкусными и разнообразными пищами; а потому прочтеніе этой Статьи можетъ нѣкоторыхъ побудить къ воззрѣнію на домашнее дѣланіе сыровъ и старанію въ доведеніи сего произведенія къ возможной добротѣ, чтобы чрезъ то замѣнить ежегодный великій вывозъ денегъ за чужестранные сыры, и по тому содѣлать отечеству пользу.

Когда воззрѣть на пространство и изобиліе земель и пажитей въ Россіи, а по томъ сравнить сіе, равнымъ образомъ и скотоводство наше съ пространствомъ земель и скотоводствомъ другихъ Государствъ; тотчасъ вспадаетъ въ мысль предосудительный хозяевамъ нашимъ вопросъ: для чего мы платимъ столько много за сыры Голландцамъ, Англичанамъ и другимъ? Не льзя ли и намъ изобиліе молока домашняго обратить на дѣланіе оныхъ? Для чего не постараться довести выдѣлку оныхъ къ возможной добротѣ; и естьли не

Digitized by Google

удобно составить изъ сего по времени отрасль нашихъ продуктовъ для отпуску за границу: то хотя бы снабдить отечество свое домашними сырами? — Одчакожъ не мѣсто здѣсь заниматься таковыми разсужденіями и изслѣдованіями, сколько бы надлежало: я предложу оныя сколько возможно сокращеннѣе, и присовокуплю къ тому извѣстія и предписанія къ дѣланію разныхъ сыровъ, собранныя однимъ любопытнымъ хозяиномъ, сдѣлавшимъ нарочно въ разсужденіи сего намѣренія путешествіе въ разныя Европейскія Государства.

Въ Россіи у насъ выдѣлка разнаго коровьяго масла доведена къ таковому совершенству, что оное не уступаетъ добротою никакимъ чужестраннымъ; но совсѣмъ иное обстоятельство съ сырами. Оныхъ почти не дѣлаютъ, но и сдѣланные далеко не равняются съ сырами чужестранными; а отъ того и привозится къ намъ оныхъ ежегодно по нѣскольку тысячь пудъ. Таковы вообще сыры *Голландскіе*, а особливо *Тессельской*, *Эдамской*, *Эмдерской*, *Лимбургской*, *Лейденской тьминной*; разные *Англинскіе* и въ особливости *Глочестерской*, *Швейцарской* и *Шведской*, которой сыръ дѣлается обыкновенно четвероугольной и таковой величины, что человѣкъ едва оной поднять можетъ. О *Парминомъ* сырѣ я умалчиваю: ибо оному подражать въ другихъ странахъ едва ли возможно.

Что не прилѣжатъ у насъ къ дѣланію сыровъ, происходитъ можетъ быть не столько отъ нераченія, сколько отъ недостаточнаго скотоводства, которое удобно только снабдить Государство наше масломъ и домовый столъ каждаго сметаною. Хотя же кое-гдѣ, однако крайне рѣдко, и дѣлаютъ сыры; но не вошло это во всеобщее обыкновеніе, и паче по неразумѣнію способовъ, каковыми въ другихъ странахъ поступаютъ. Знавъ впрочемъ одинъ способъ, надлежало бы стараться узнать и извѣдать на опытѣ множайшіе, чтобы дойтить наконецъ до того, который удобенъ для молока каждаго мѣста. И-

Digitized by Google

Извѣстно, сколько бѣдна Швеція предъ Россіею въ мѣстахъ для скотоводства, въ климатѣ и по другимъ обстоятельствамъ; но оная выпускаетъ сыры свои за границу. Въ Брандебургіи и Саксоніи очень прилѣжатъ къ размноженію скотоводства; и успѣваютъ. Во всеобщій обычай входящее тамъ содержаніе рогатаго скота въ стойлахъ; искусственный разводъ кормовыхъ травъ посѣвомъ; осушеніе болотъ и затопленію подверженныхъ пастбъ, подаютъ близкую надежду; что тамъ вскорѣ снабдятъ себя всѣми нужными произведеніями отъ скотоводства.

Въ предлежащемъ наставленіи предложатся главнѣйше производства *Голландцовъ* и *Англичанъ*; по которымъ поступаютъ они въ дѣланіи лучшихъ своихъ сыровъ. Не одинъ только способъ можетъ быть достаточенъ къ сему: надобно знать многіе и лучшіе, чтобы каждой изведать къ сысканію удобнѣйшаго по своему мѣсту: ибо всегда тотъ или другой окажется выгоднѣйшимъ и приличнымъ къ свойству молока котораго ни есть мѣста. Что же различіе молока бываетъ причиною великаго различія въ сырахъ, оное и безъ опытовъ предвидѣть можно. Голландской сыръ имѣетъ особливой вкусъ отъ Англинскаго. Даже между Голландскими сырами есть разность, на прим. Эдамской, Фрисландской и Лимбургской вкусами не сходствуютъ. Въ Англіи Глочестерской сыръ лучше всѣхъ, и хотя въ другихъ мѣстахъ сего Государства стараются подражать выдѣлкѣ онаго, но вкусъ не подходитъ. Въ доказательство сего включу я здѣсь выписку изъ книги одного Англинскаго хозяина:

Въ этомъ намѣреніи (говоритъ онъ) ѣздилъ я нарочно въ *Честеръ*, чтобы узнать и замѣтить все на дѣлѣ: перенялъ и записалъ всѣ пріемы. По онымъ поступалъ я въ дѣланіи у себя Глочестерскаго сыру со всякимъ тщаніемъ, и за всѣмъ самъ надсматривая. Первый опытъ не удался; я сдѣлалъ второй; послѣ тре-

тій, и даже больше, нежели частному человѣку позволено быть можетъ; но увидѣлъ наконецъ, что молоко коровъ моихъ къ тому было неудобно.

Опыты вразумили меня, что доброта Глочестерскихъ сыровъ происходитъ единственно отъ Глочестерскихъ скотопастбищей. Ясно оказалось, что кормъ очень важное обстоятельство составляетъ; и какъ не удалось мнѣ молоко съ одного пастбища, испытывалъ я молоко съ другихъ пастбищъ, обшелъ всѣ сосѣдственныя; но не имѣлъ удачи. Одно было слишкомъ жирно, другое тоще, и никакое не равнялось съ отмѣнною тучностію Честерскихъ пастьвъ.

Въ которыхъ мѣстахъ растетъ тучная, короткая и сладкая трава со многими листами, и мало между оными былистыхъ жирныхъ травъ (каковы на примѣръ донникъ, или мелилота), тамъ не пропадетъ опытъ дѣланія сыровъ. Надлежитъ избирать къ сему лучшее время и начинать опыты сначала Іюня, въ которое дѣлаютъ лучшіе сыры въ *Чесгирѣ*; и кто этотъ опытъ съ надлежащимъ раченіемъ по предписаннымъ правиламъ произведетъ безъ удачи, не будетъ надежды; а есть-ли съ удачею, то обогатится.

Многіе другіе въ этомъ покушались не съ лучшимъ успѣхомъ; изъ всего же оказалось, что нѣтъ у насъ таковыхъ добротныхъ пастбищъ, каковы въ Чесгирѣ. Однакожъ это не доказываетъ еще, чтобъ таковыхъ пастбищъ не льзя было пріискать въ каждой округѣ.

Главная неудача въ поддѣлываніи въ другихъ мѣстахъ подъ сыры Глочестерскіе состоитъ въ томъ, что оные не крѣпко держатъ связь свою (Глочестерскіе сыры по выдѣлкѣ кладутъ на недѣлю въ разсолъ, въ которомъ не всякой творогъ вылежитъ не разбрюзгши); а когда они потеряютъ свою связь, вскорѣ портятся. Величайшая выгода пастбищей Чесгирскихъ состоитъ въ томъ, что они производятъ молоко купно очень жир-

ное

Digitized by Google

ное и въ створожении очень плотно связывающееся; что и составляетъ причины, отъ которыхъ твердость и красота сыровъ сихъ происходитъ. —

Изъ повѣствованія сего Англичанина видимо, что какъ родъ скотскаго корму, такъ и годовое время очень должно брать въ замѣчаніе при опытахъ выдѣлыванія котораго нибудь роду сыру. Поелику же онъ не теряетъ надежды пріискать когда нибудь кормъ, подобный Чесгирскому, для выдѣлыванія желаемыхъ сыровъ удобный: то и во всѣхъ странахъ, при введеніи содержанія коровъ во весь годъ въ стойлахъ, есть надежда, что можно достигнуть къ выдѣлыванію желаемаго роду сыра. Стоитъ только испытать другія, въ отечествѣ нашемъ растущія и къ посѣву удобныя кормовыя травы, естьли дятловины окажутся къ намѣренію сему неудобны.

Въ разныхъ мѣстахъ Нѣмецкой земли начали сѣять кормовыя травы, большею частью изъ дятловинъ состоящія, и начали дѣлать сыры изъ кислаго молока, которые по мѣстамъ выходятъ очень не сходны добротою и вкусомъ. Оказалось однако, что отъ кормленія коровъ дятловиною начали выходить совсѣмъ другіе сыры. Хорошія скотопажити производятъ лучшее дѣйствіе на сыры послѣдняго роду; а въ разсужденіи годоваго времени добротнѣе выходятъ дѣлаемые изъ Августнаго сбору молока, и отъ коровъ, давно доящихся, а не отъ новодойныхъ, у которыхъ молоко бываетъ не таково жирно и крѣпко творожно. Не въ дальности отъ Мекленбургія сіи кисломолочные сыры, извѣстные подъ названіемъ *Цаухерскихъ*, выходятъ столько добротны, что понравились Короллю Прусскому. Найдено, что самые тѣ же сыры въ сосѣдственныхъ провинціяхъ единственно отъ различія скотопажитей выходятъ совсѣмъ иные добротою и вкусомъ. Цаухерскія хозяйки, пересѣлясь въ другія тѣ мѣста, не могли оныхъ сыровъ выдѣлывать уже въ томъ же вкусѣ. Перешедшія же

Digitized by Google

изъ другихъ мѣстъ въ Цаухернѣ начали дѣлать сыры въ совершенной добротѣ. Доказываетъ это, что пастьба и кормъ имѣютъ главное вліяніе на тотъ, или иной родъ сыровъ; а потому надлежитъ испытывать, естьли гдѣ не удается одного роду сыръ, то дѣлать другаго, третьяго роду и такъ далѣе; или при введеніи кормленія въ стойлахъ, при посѣвѣ кормныхъ травъ, или обсѣваемыхъ пастбищъ, испытывать разныхъ родовъ травы сѣять, пока достигнута будетъ способнаго роду трава, и при оной остаться.

Прежде приступленія къ особливымъ наставленіямъ о дѣланіи сыровъ, долженъ я предложить главное раздѣленіе онымъ въ избѣжаніе замѣшательства. Сыры въ разныхъ мѣстахъ, дѣлаемые изъ кислаго и прѣснаго молока, имѣютъ разныя отличительныя прозванія; но я сдѣлаю онымъ только два главныя раздѣленія, именно на *сыры прѣсномолочные* и *сыры кисломолочные*; при чемъ выходитъ еще смѣшанный родъ, именно изъ прѣснаго съ сквашенымъ молокомъ дѣлаемый.

О сырахъ прѣсномолочныхъ.

Голландскіе сыры изъ всѣхъ иностранныхъ имѣютъ на себя болѣе расходу. Это сыры прѣсномолочные. Случалось мнѣ видѣть поддѣлыванные подъ нихъ и въ Пруссіи; однакожъ выходятъ оные столько вязки и кожуристы, такъ что ихъ съ трудомъ разжевать можно, частью же крошковаты и невкусны, вмѣсто того, что главнымъ свойствомъ Голландскихъ сыровъ должно быть, чтобъ они какъ масло коровье во рту таяли. Погрѣшность въ сихъ неудачливыхъ сырахъ состоитъ либо въ томъ, что несовершенно знаютъ пріемы, каковыми выдѣлываютъ ихъ Голландцы, или что съ части молока употребляемаго снимаютъ сметану, и по томъ мѣшаютъ оное съ другимъ не снятымъ молокомъ. Естьли же сказанной погрѣшности не было, такъ происходитъ это либо отъ ненаблюденія надлежащаго годоваго времени;

Digitized by Google

мени; поелику весеннее Майское молоко у Голландцовъ щитается лучшимъ для хорошихъ сыровъ: ибо отъ худаго и кислаго сѣна выходятъ сыры вязкіе. Гдѣ же и отъ Майской паствы начнутъ выходить худые сыры, должно стараться о поправленіи оной.

1) *Предписанія къ дѣланію Голландскаго сыру.*

Давно знакомое предписаніе къ дѣланію Голландскаго сыру слѣдующее:

а) Парное, или свѣжевыдоенное молоко близъ огня, или на ономъ согрѣвается тепловато, вливается въ деревянной ушатъ, на ведро считая вливается по столовой ложкѣ соленаго спирту (Spiritus salis, въ Аптекахъ), которой долженъ быть самой крѣпкой, по тому что слабой не производитъ достаточнаго дѣйствія. Этотъ спиртъ размѣшиваютъ въ молокѣ деревянною, длинной черенокъ имѣющею ложкою, отъ чего оное створоживается, и тогда выпрокидывается на чистую простыню, или въ сита, чтобы водяность, или сыворотка изъ него вся истекла.

б) Оставшій творогъ выкладываютъ въ ночвы, или въ иную деревянную посудину, растираютъ дробно и просаливаютъ. Естьли дѣлается *Лейденской тьминной* сыръ, надобно тогда же вмѣшать тьмину, или иной какой угодно пряности, и съ творогомъ всюду перетираніемъ соединить, чтобы въ одно мѣсто не попало много, а въ другое мало. Послѣ чего спрыскиваютъ еще соленымъ спиртомъ и груду руками перетираютъ.

в) По сгнетеніи выкладываютъ творогъ этотъ въ маленькія кадочки, или формы, утаптываютъ сильно, сгнетаютъ и по томъ высушиваютъ въ сырныхъ коробахъ (такъ называются станки, сверху или со всѣхъ сторомъ покрытые, съ двумя или больше помостами, на которыхъ кладутъ сыры къ сушенію.) Считаютъ, что употребляемый къ створоживанію молока соленой

Digitized by Google

спиртъ препятствуетъ въ сырахъ заводиться червямъ. Въ этомъ случаѣ можно испытать и другія кислоты, изъ царства минераловъ происходящія, на примѣръ купоросной спиртъ; по тому что всякая кислота вообще прѣсное и парное молоко створоживаетъ.

Второе предписаніе къ дѣланію Голландскаго сыру недавно сообщено въ Braunſchweigiſchen Anzeigen (Брауншвейгскихъ показаніяхъ, или объявленіяхъ); оное содержитъ въ себѣ слѣдующіе пріемы:

а) Какъ скоро молоко поутру, или ввечеру изъ коровъ выдоено будетъ, процѣдить оное въ кадку. Нѣкоторые утренняго и вечерняго удою молоко сливаютъ вмѣстѣ; но всегда лучше утренніе удои смѣшивать вмѣстѣ, а вечерніе также.

б) Молоко надлежитъ сливать парное, каково оное выдоено. Естьли же поостынетъ, должно подогрѣть оное на слабомъ огонькѣ, но не разгорячить; а такъ, чтобъ пришло оное въ степень натуральной теплоты своей.

в) Въ теплое это молоко, по мѣрѣ его количества, влить ложку, или чайную жестяную крышечку *лабы*, или *лафту*, чтобы молоко отъ того створожилось и сыръ отъ сыворотки отдѣлился.

г) Сыворотка сливается, а ссѣдшуюся творожность послѣ того троекратно сгнетать руками, между каждымъ разомъ сгнетанія пропуская по полу-часу, чтобы осташуюся еще сыворотку выдавить.

д) Послѣ сего это творожное вещество набивать сколько возможно туго въ большую, или малую форму деревянную, въ разсужденіи величины, какову быть сыру, и при томъ просаливать.

е) На сложенной въ форму сыръ наложить довольно тяжелой камень къ сгнетенію; во днѣ же формы должны быть скважины, чтобъ выжимаемая жидкость истекать могла и сыръ пріобрѣлъ бы твердость. А чтобы это

Digitized by Google

это лучше происходило, должно сыръ до трехъ разъ, и всякій разъ чрезъ часъ или два вынимать, переворачивать и класть къ низу другою стороною. Но дабы камень плотнѣе гнелъ, вкладывается сверху на сыръ довольно толстая и свободно въ форму входящая дощечка; а на оную камень, чтобъ гнетеніе на сыръ всюду происходило равнообразно.

ж) По сгнетеніи сыръ изъ формы вынуть, натереть вокругъ солью и къ сушенію положить на доску. Чрезъ два дни поспѣваетъ оной къ кушанію.

з) По предписанію этому доброта и вкусность сыру выходитъ главнѣйше отъ того, что въ дѣланіи онаго улучаютъ надлежащій степень квашенія лафтомъ и соленія. Чѣмъ старѣетъ сыръ, больше доброты получаетъ; и люди, избаловавшіе вкусъ свой, къ множайшему удобренію онаго въ сырѣ, въ изсохшемъ уже сырѣ вырѣзываютъ ножемъ съ одной стороны ямочку, вливаютъ въ оную рюмку стараго вина, замазываютъ послѣ свѣжимъ коровьимъ масломъ и опять накрываютъ вырѣзанною коркою; послѣ чего оставляютъ сыръ лежать четверть, или полгода. Вино не должно быть красное, чтобъ не перемѣнить натуральнаго цвѣту сыра.

По первому предписанію къ дѣланію Голландскаго сыра, для створоженія прѣснаго молока употребляютъ соленой спиртъ, а по второму лабу, или лафтъ. Въ чемъ состоитъ лафтъ, сказано будетъ ниже. Въ каждомъ мѣстѣ должно производить опыты, по которому способу отдѣленія творожности отъ сыворотки сыръ выдетъ вкуснѣе и прочнѣе. Въ *Англіи* для Глочестерскихъ сыровъ употребляютъ лафтъ, и щитаютъ, что отъ надлежащаго состоянія лафта очень много зависитъ доброта сыру, какъ о томъ вскорѣ подробнѣе говорено будетъ.

Digitized by Google

2) *Предписаніе къ дѣланію Англинскаго, такъ называемаго свѣжемолочнаго сыру.*

а) *Свѣжемолочной, или утренняго удою сыръ* требуетъ, чтобъ поутру, когда приносятъ выдоенное молоко, былъ въ готовности чисто вымытой чанъ; а съ молока, въ предшедшій вечеръ выдоеннаго, были бы уже сняты снимки.

б) Свѣжее утреннее молоко, только выдоенное, прямо вливается сквозь сито въ чанъ, а за тѣмъ и съ вечерняго снятую сметану, или снимки сквозь сито туда же. По смѣшаніи съ свѣжимъ молокомъ сообщаетъ оная ему столько тучности, сколько содержатъ оной въ себѣ торговыя снимки.

в) Эти снимки одни по себѣ слишкомъ жирны, и для того разводятъ ихъ теплою водою, которая содѣйствуетъ къ скорѣйшему оныхъ створоженію. Надобно влить въ нихъ столько очень теплой воды, чтобъ вся смѣсь сдѣлалась довольно тепла. По совершеніи сего дать всему остынуть, и вымѣшивать для того деревянною лопаткою, пока смѣсь сдѣлается какъ лѣтняя вода. Тогда класть въ нее лафту.

г) Содержаніе размѣру этой лафты, когда оная сдѣлана будетъ по ниже предложенному наставленію, въ точности опредѣлить не можно. Ибо этотъ лафтъ бываетъ такъ крѣпокъ, что онаго столовой ложки довольно на три галлона (въ Россійскомъ ведрѣ 3 галлона съ небольшимъ.) Почему у кого собрано молока двацать одинъ галлонъ (семь ведръ Россійскихъ), должно класть въ него лафты семь столовыхъ ложекъ; а по сему размѣру можно опредѣлять и для всякаго количества молока, именно по ложкѣ на ведро.

д) Лафту изъ пузыря, въ которомъ она сохраняется, надобно вынимать съ таковою осторожностію, чтобъ онаго не потрясти. Вынувъ надлежащее количество лафты, впустить оную съ великимъ раченіемъ сквозь ситцо

Digitized by Google

ситцо въ молоко, для того, что когда попадетъ въ него хотя малая крошечка ссѣвшейся лафты и отъ того сдѣлавшагося творогу въ сыръ, мѣсто, гдѣ будетъ эта крошечка, заразится и весь сыръ испортитъ. Каждому обходящемуся съ этою вещью извѣстно, сколько опасно, когда на сырѣ выдетъ поврежденное пятно; всегда оное распространяется и заражаетъ остатки.

е) Положивъ лафту, посудина накрывается и оставляется на полчаса. Сего времени довольно къ отдѣленію творожности отъ сыворотки. Въ исходѣ получаса должно крышку съ чана снять; и естьли раздѣленіе еще не послѣдовало, не должно далѣе ждать: ибо то было бы тщетно; но еще прибавить и пустить въ молоко лафты. Кромѣ различія въ крѣпости лафты, есть великое различіе и между молока. Нѣкотораго роду молоко требуетъ въ себя больше лафты одинакой крѣпости, нежели другое. Употребляя новосдѣланную лафту, должно чанъ также сначала накрывать, но временно покрывая осматривать, какое происходитъ дѣйствіе. Какъ скоро раздѣленіе послѣдуетъ, должно створожившееся сгнетать въ сыворотцѣ. Всего лучше производить это плоско широкою уполовною ложкою, а по томъ рукою.

ж) Продолжая нѣсколько времени вымѣшиваніе, начинать сгнетаніе, сдавливаніе руками въ комы, а по томъ пригнетаніе ко дну чана.

з) Притискавъ творогъ ко дну, сыворотку вычерпывать; а между тѣмъ должна быть въ готовности чаша для выложенія сыру.

и) Створоженное отламывать руками и набивать въ чашу, которая во днѣ должна имѣть скважины, или сплетена быть изъ прутиковъ.

і) Наполнивъ чашу, наложить на нее нарочно къ сему дѣлаемую дощечку, а на оную грузъ. Въ этомъ состояніи оставить сыръ, пока всѣ остатки сыворотки,

Digitized by Google

ки, отъ выжиманія руками не вышедшіе, выдавлены будутъ вонъ.

к) Когда сыворотка перестанетъ капать, смочить большую простыню, сыръ выпрокинуть на доску, простыню разослать въ чашу и расправить, а по томъ обратно положить въ нее сыръ. Послѣ сего тоненькою лопаточкою, или плоскою ложкою сыръ со всѣхъ сторонъ одавить, завернуть въ простыню, положить подъ гнетъ и придавить хорошимъ грузомъ. Подержавъ полчаса подъ гнетомъ, первую простыню снять, обвернуть его въ простыню сухую и опять положить подъ гнетъ.

л) Послѣднее повторять чрезъ каждые два часа. Всякій разъ употреблять свѣжую простыню и держать сыръ подъ гнетомъ до вечера слѣдующаго дня. Когда въ послѣдній разъ будетъ сыръ перепрокинутъ верхнею стороною внизъ, или обратно первою стороною вверхъ, какъ придетъ, выложить оной въ чашу уже безъ простыни.

м) По вынутіи сыру изъ подъ гнету, положить сыръ въ чанъ, натереть со всѣхъ сторонъ солью и оставить на ночь. Въ слѣдующее утро еще натереть его солью, сперва съ одной стороны, послѣ съ другой, и оставить въ разсолѣ, произшедшемъ отъ первой и второй соли. Чрезъ три дни сыръ изъ разсолу вынувъ, положить къ сушенію на доску. Въ продолженіи сушенія должно безпрестано за нимъ надсматривать, и ежедневно сухимъ полотенцемъ насухо вытирать, а по томъ поворотить бывшею вверхъ стороною вчизъ. Это ежедневно производить, пока совсѣмъ высохнетъ. Сначала не худо, чтобъ сыръ просыхалъ скорѣе, нежели въ послѣдствѣ, которое чрезъ перемѣну мѣста производить можно.

Digitized by Google

3) *Предписаніе къ дѣланію Англинскаго сыру изъ одного молока, также и изъ двухъ удоевъ.*

Вышеописанной *свѣжемолочной сыръ* дѣлаютъ изъ молока утренняго удою, съ прибавкою снимокъ, съ вечерешняго удою снятыхъ поутру. Но такъ называемый *сыръ изъ одного молока*, именно поутру выдоеннаго, требуетъ работы меньше: ибо не вмѣшивается въ него снимокъ и прочаго приготовленія къ заквашиванію. Правила къ дѣланію сыру сего слѣдующія:

а) Выдоивъ поутру молоко, какъ можно скорѣе употреблять въ дѣло, и въ парное еще тотчасъ класть лафту. Естьли доеніе производится въ полѣ, и теплаго молока донести домой не возможно, надобно оное на слабомъ огонькѣ умѣренно подогрѣть. Должно въ этомъ случаѣ поступать осторожно, чтобъ не разгорячить молока слишкомъ, и не произвести чрезъ то отдѣленіе отъ молока смешаны: что въ сырѣ этого роду вредно. Степень подогрѣтія не должна быть больше той теплоты, каковой молоко изъ коровы выдаивается. Парное же молоко прямо сливается въ чанъ, или кадку, и кладется въ него лафты по размѣру, въ предшедшемъ отдѣленіи показанному.

б) Приведши молоко въ сказанную степень теплоты, положить въ него лафту, и накрыть, пока створожится. Послѣ чего выдѣлывать сыръ по предписанію, въ No 9 мъ сказанному.

в) *Сыръ изъ двухъ удоевъ*, именно изъ вечерняго удою и поутру выдоеннаго молока, вмѣстѣ смѣшанныхъ, дѣлаютъ таковымъ образомъ: ссѣвшіяся уже на вечернемъ молокѣ снимки, или смешану опять смѣшать съ ея молокомъ, и вылить въ молоко утренняго удою; эту смѣсь довести подогрѣніемъ въ степень теплоты парнаго молока. Тогда, положивъ въ него лафту,

Digitized by Google

накрыть; а по томъ выдѣлывать сыръ по сказанному въ предшедшемъ отдѣленіи.

г) Употребителенъ еще *другой способъ* дѣланія сыровъ, по снятіи сметаны съ молока вечерняго удою, смѣшивать оное съ неснятымъ молокомъ утренняго удою; послѣ чего подогрѣвается смѣшанное молоко на огнѣ.

Доброта сыровъ, дѣлаемыхъ по сему третьему предписанію, различается по количеству сметаны, въ нихъ находящейся. Они всѣ, по различнымъ своимъ степенямъ, бываютъ хуже свѣжемолочнаго сыру, въ No 2 мъ описаннаго, для того что оной тучнѣе, состоявъ изъ молока утренняго и сметаны снятой съ молока вечерняго удою. Оба въ семъ отдѣленіи описанные сыры добротою равны; хуждшій же, дѣлаемый изъ двухъ удоевъ, въ которомъ вечернее молоко бываетъ снятое. Это уподобляетъ его кисломолочному сыру; но все еще лучше послѣдняго, которой въ Англіи самой низкой руки, и называется *сыръ крестьянской*.

4) *Предписаніе къ дѣланію сыру Глочестерскаго.*

Сколько ни добротны всѣ сладкомолочные сыры въ Англіи, но Глочестерской предъ всѣми оными преимуществуетъ. Оной дѣлается немалой величины *изъ одного молока*. Поелику доброта его происходитъ единственно отъ Чесгирскихъ скотопастбищъ, начинаютъ дѣланіе сихъ сыровъ съ Маія, и продолжаютъ до исходу Сентября. Въ помянутой Провинціи выгоняютъ скотину на траву въ половинѣ Апрѣля. Но первыхъ сыровъ въ продажу не выпускаютъ, для того что они суровы, тощи и не хороши вкусомъ: оставляютъ ихъ для домашняго расходу. Находятъ тогда кормъ сихъ пастбъ жирно псиноватымъ, каковой вкусъ заимствуютъ въ себя и сыры. Не держатся же они твердо въ своей связи въ послѣдствѣ; но теряютъ видъ свой, разбукаютъ,

дѣла-

Digitized by Google

дѣлаются исполненны ноздрей, безобразны видомъ и не вкусны. Изъ чего можно вывесть основательное заключеніе, что помянутое худое качество сырамъ сообщается отъ пастьвы. Обыватели Чесгирскіе въ худое для сыровъ время, съ перваго выпущенія скота на траву, часть молока переваривають, чего не дѣлаютъ въ другое время; но отъ сего способу сыры выходятъ еще хуже.

Нѣкоторые хозяева приписываютъ этотъ порокъ кудрявой мятѣ, учиняющей молоко неудобнымъ къ дѣланію хорошихъ сыровъ. Однакожъ она тамъ во все лѣто бываетъ между другими травами на пастбищахъ; изъ чего другіе заключаютъ, что растѣніе сіе въ семъ не виновно. Но можетъ быть причиною того и трава эта, и думать надобно, что вкусъ кудрявой мяты со временемъ теряетъ свою суровость; или, что оная, бывъ сначала стравлена, въ послѣдствѣ не отрастаетъ слишкомъ; что замѣчено и въ разсужденіи многихъ другихъ травъ полевыхъ.

Естьли сыръ этотъ бываетъ въ Апрѣлѣ жирнопсиноватаго вкусу, то не меньше въ Октябрѣ тощъ: ибо кормъ на пастьбахъ слабѣетъ. Въ сіе время выдѣлываемые сыры также въ продажу не выпускаются.

Дѣлаютъ же въ Англіи по сказанному въ предшедшемъ предписаніи сыры, отчасти изъ свѣжаго молока, поддобриваемаго смешаною, снимаемою съ вечерешняго удою, частью же изъ парнаго молока, которое подмѣсью снятаго молока ослабляютъ: почему надлежитъ вѣдать, что пастьвы въ Чесгирѣ таковы тучны, что парнаго или свѣже выдоеннаго молока отнюдъ не нужно поддобривать. Оное само по себѣ достаточно произвесть добрые сыры. Хозяева этой Провинціи, разводящіе свѣжее молоко снятымъ, портятъ чрезъ то свои сыры.

Еще надобно вѣдать, что Честерскіе обыватели, равно какъ и въ другихъ мѣстахъ, находятъ молоко

отъ

Digitized by Google

отъ новотельныхъ коровъ не таково хорошо, какъ по нѣсколькомъ времени спустивъ. Почему не берутъ никогда молока для сыру отъ коровы, которую не доили уже разъ пять. Въ дѣланіи же сыровъ поступаютъ тамъ по слѣдующимъ правиламъ:

а) Выдоивши поутру молоко, сливаютъ оное еще парное въ кадку и кладутъ лафту. Четырехъ ложекъ столовыхъ оной довольно на количество молока, изъ котораго выдѣлывается сыръ во сто фунтовъ; есть въ этомъ Графствѣ хуторы, столько скота имѣющіе, что въ теченіи пяти, къ дѣланію сыровъ способныхъ мѣсяцовъ, ежедневно выдѣлываются по два сыра сказаннаго вѣсу.

б) По впущеніи лафты кадку накрываютъ, и чрезъ полчаса молоко створоживается. Тщательно стараются улучить надлежащую мѣру лафты. Недостатокъ оной не приводитъ створоженное молоко въ надлежащую связь; а излишество сообщаетъ сыру горечь.

в) Чрезъ полчаса открывъ кадку, сгнетаютъ творогъ большею уполовною ложкою; повыпустивъ же въ спусникъ сыворотку, начинаютъ творогъ выработывать руками, растирать и сгнетать. По томъ на количество творогу, для ста фунтоваго сыру, кладутъ фунтъ соли. Перемѣшиваютъ и соединяютъ стираніемъ съ творогомъ.

г) Послѣ чего выпрокидываютъ оной въ смоченную толстую большую простыню, и давъ сывороткѣ довольно стечь, кладутъ на четыре часа въ форму, подставляютъ подъ сырной прессъ и сдавливаютъ довольно крѣпко.

д) По прошествіи четырехъ часовъ вынимаютъ сыръ изъ прессу, обсыпаютъ солью, обвертываютъ въ свѣжую смоченную простыню, и въ оной опять кладутъ въ прессъ. Подъ онымъ держатъ его еще четыре часа; а между тѣмъ приготовляютъ изъ воды и соли крѣпкой разсолъ, которой вливаютъ въ большую кадку.

е)

Digitized by Google

е) По четырехъ часахъ вынимаютъ сыръ изъ прессу, кладутъ въ разсолъ на восемь дней, такъ чтобъ онымъ его покрыло, и ежедневно съ боку на бокъ по однажды переворачиваютъ. Напослѣдокъ вынувъ, кладутъ засохнуть и отвердѣть. Сіе производится особливымъ образомъ слѣдующимъ разпоряженіемъ:

ж) Нарѣзываютъ тростнику, ситникъ называемаго, и сырой разстилаютъ оной на столѣ. На него кладутъ сыръ вынутой изъ разсолу, и въ первой день такъ оставляютъ. Въ слѣдующее утро переворачиваютъ оной на другой бокъ и всюду обтираютъ волосянкою, или свиткою (волосяное полотно). Это дѣйствіе повторяется двацать дней сряду.

з) По исходѣ двацати дней снимаютъ сыръ съ тростнику и кладутъ на полати или помостъ. Тутъ чрезъ всякіе три дни обтираютъ его и на другой бокъ переворачиваютъ, пока совсѣмъ затвердѣетъ. Поелику это послѣдняя работа, должно оную совершать со тщаніемъ, для того что сыръ не затвердѣвъ съ первыхъ поръ по надлежащему въ послѣдствѣ выходитъ не проченъ. И такъ главное дѣло въ томъ, чтобъ онъ долго сохъ и рачительно былъ вытираемъ.

и) Когда сыръ затвердѣлъ и поспѣетъ, натираютъ оной наконецъ масломъ коровьимъ всюду; сколько ни маловажно это кажется, однакожъ очень нужно. Полфунта масла полагается на сто фунтовой сыръ; втирать оное должно всюду. Это удерживаетъ корку на сырѣ въ хорошемъ состояніи.

Въ этой славящейся сырами своими области къ сушенію большихъ сыровъ строятъ особливой покой. Полъ въ немъ дѣлается на нѣсколько футовъ вышиною отъ земли, чтобы предохранить сыры отъ влаги. Во многихъ мѣстахъ дѣлаютъ по стѣнамъ покоя сего полки или палати; что еще лучше помосту. Сыры на нихъ лежатъ безопаснѣе отъ сырости, удобнѣе могутъ быть переворачиваемы и обтираемы, что весьма нужно.

Digitized by Google

5) *Предписаніе къ дѣланію сыру Соммерсетгирскаго.*

Сыръ этотъ имѣетъ прозваніе свое отъ Аглинскаго Графства сего имени. Величина этихъ сыровъ главная вещь. Есть же въ нихъ и та особливость, что въ дѣло ихъ кладутъ масло коровье, отъ чего они бываютъ очень мягки. Производство дѣланія оныхъ слѣдующее:

а) Молоко, выдоенное ввечеру изъ двѣнатцати коровъ, оставить на ночь засметаниться; а поутру выдоенное отъ тѣхъ же коровъ взять еще парное. Съ вечерняго молока снять сметану, и смѣшавъ оную съ утреннимъ молокомъ, влить въ чанъ; положить сколько нужно лафту или заквасы. Накрыть чанъ на полчаса, а по томъ смять и сгнесть створожившееся. Сыворотку слить, а творогъ тщательно перетереть, и на это количество положить три фунта свѣжаго коровьяго масла. Перетереть оное съ творогомъ руками, спрыснуть солью и еще перетереть.

б) Послѣ чего приготовленной сказаннымъ образомъ творогъ, сложивъ въ большую смоченую простыню, положить въ прессъ и почасту переворочивать; но всякій разъ употреблять свѣжую простыню до исходу выдѣлки, когда надобно три или четыре сухихъ простыни.

в) Когда сыръ положенъ будетъ въ послѣдній разъ подъ прессъ, должно сгнесть оной нѣсколько посильнѣе прежняго и оставить въ прессѣ на сутки. Вынувъ изъ пресса, ополоснуть его сывороткою и завернуть въ простыни, пока высохнетъ. Наконецъ положивъ на доски, досушить, почасту съ стороны на сторону переворачивая. Въ разсужденіи величины своей требуетъ онъ долговременнаго сушенія; но напослѣдокъ выходитъ очень жирной и прекрасной сыръ.

Digitized by Google

6) *Предписаніе къ дѣланію Англинскаго краписнаго сыру.*

Сыръ этотъ прозваніе получилъ отъ крапивы, на которой его сушатъ. Крапива къ сему употребляется несушеная, но самая свѣжая. Сыръ этотъ вкусной, очень тонкой, свѣжемолочнаго разбору, имѣющій весьма тонкую и гладкую кожу. Отъ другихъ свѣжемолочныхъ сыровъ различествуетъ онъ больше формою, нежели образомъ приготовленія, которое слѣдующее:

а) Берутъ утренняго удою парное, только что выдоенное коровье молоко, безъ всякой другой подмѣси, которая можетъ учинить оное жирнѣе или тоще, и не смѣсиваютъ онаго съ молокомъ вечерняго доенія. Это свѣжее молоко вливаютъ сквозь сито, или цѣдилку въ небольшую кадочку, и тотчасъ кладутъ въ него лафты сколько нужно къ створоженію. На полчаса накрываютъ; отсѣдшій творогъ послѣ утаптываютъ, сыворотки же отбавляютъ, и оставшійся творогъ руками сгнетаютъ. По выработаніи набиваютъ оной въ сырную форму, только три четверти дюйма глубины имѣющую, чтобъ остатки сыворотки извлечь выгнетаніемъ.

б) По сему употребляютъ съ этимъ сыромъ тѣ же пріемы, каковы писаны выше о свѣжемолочныхъ сырахъ; и чрезъ оные получаютъ очень хорошій сыръ изъ одного удою молока, которой сушить можно. По довольномъ сгнетеніи кладутъ его на помостъ, насланный крапивою, и сверху оною не много покрываютъ.

в) Крапива должна быть молодая, или брать молодые побѣги съ старой, чтобъ поверхность сыровъ не сдѣлалась неравною. Толстая былинка, даже свернутой листъ въ кожу сыра вдавится. Подстилается и въ покрышку употребляется крапива одного роду. Всякій день надобно крапиву употреблять свѣжую; при чемъ сыръ обтереть. Таковымъ образомъ содержится онъ, пока въ кушанье поспѣетъ.

Digitized by Google

г) Есть *еще родъ крапивныхъ сыровъ*, вкуснѣе и жирнѣе первыхъ. Дѣлаютъ оные таковымъ образомъ: смѣшиваютъ по равной мѣрѣ молока отъ коровы на издоѣ и свѣжей сметаны; выливаютъ это въ чистую кадочку. Эту кадочку ставятъ въ горшокъ, наполненной водою, такъ чтобъ вода дошла того мѣста снаружности, по которое сметана, смѣшанная съ молокомъ, стоитъ внутри кадочки. Горшокъ приставляютъ на огонь, пока смѣсь нагрѣется въ степень теплоты парнаго молока коровьяго. Тогда, вынувъ кадочку изъ горшка, положить столько лафты, сколько нужно къ створоженію. Вымѣшать гораздо, чтобъ все довольно соединилось, и тогда кадочку накрыть. Когда створожится, творогъ пригнесть ко дну и сыворотку слить. По семъ слитую сыворотку вскипятивъ, вылить опять на творогъ. Послѣ сего творогъ, захватывая руками, вынимать съ осторожностію, чтобъ не разламывать и класть въ сырную форму.

д) По томъ поставить подъ гнетъ и наложить на оную грузъ маленькой, по времени побольше; но въ прессъ не ставить, для того что смѣсь эта нѣжна къ выдержанію усильнаго гнетенія.

е) По выжатіи сыворошки, сыръ вынуть, осолить не много, и положить на слой гладко постланной крапивы; употребляются къ сему одни осмыганные листы оной. Сыръ этотъ столько же часто переворачивается, какъ и прежній, и въ три недѣли или и прежде поспѣваетъ.

7) *О приготовленіи лабы, или лафты для прѣсномолочныхъ сыровъ.*

Въ Англіи употребляютъ къ створоженію молока прѣснаго лабу или лафту; что и въ другихъ странахъ не безъизвѣстно; на примѣръ, въ Нѣмецкой землѣ есть различныя приготовленія оной. Въ Англіи лучшимъ способомъ поставляютъ слѣдующее приготовленіе оной:

а) Поелику лаба составляетъ требуху, или желудокъ молочнаго теленка, пока оной еще матъ сосетъ,

или

Digitized by Google

или однимъ молокомъ поится: слѣдственно не льзя онаго брать отъ теленка, за другой кормъ принявшагося; чтобъ находилось въ немъ одно свернувшееся молоко.

б) При побиванїи молодыхъ телятъ весною не надобно забывать о довольномъ запасенїи сихъ желудковъ. Сперва желудокъ распороть и ссѣдшееся въ немъ выложить въ посудину, а жидкое нессѣвшееся въ немъ оставить.

в) По семъ ссѣвшееся въ посудину выложенное тщательно осмотрѣть и очистить. Могутъ въ ономъ быть калъ, шерсть и иная нечистота; все это надобно выкинуть, а по томъ ссѣдшееся ополоснуть холодною водою, чтобъ стало бѣло и чисто. Тогда выложить на чистое полотенце для осушенїя, и наконецъ скласть въ чистую чашку. Въ оной осыпать его полною горстью соли, и соль въ него втереть.

г) Приведши ссѣвшееся въ это состоянїе, накрыть, чтобъ пыли не нападало, и приниматься за очищенїе желудка. Вымывается оной до нѣскольку разъ въ холодной водѣ. Вычистивъ же довольно, натереть оной солью, и тогда выложить въ него изъ чашки ссѣдшееся съ солью. Послѣ чего натереть солью желудокъ съ наружности. Къ приготовленїю этой лафты надлежитъ много труда и старанїя: ибо отъ сего зависитъ ея доброта.

д) Заготовивъ довольное количество желудковъ, скласть ихъ всѣ въ горшокъ, которой завязать плотно. Таковымъ образомъ все готово до времени употребленїя. Желудки лежатъ безопасно отъ поврежденїя, и чрезъ годъ по такомъ пріуготовленїи приходятъ въ свое совершенство.

е) Хотя лафта чрезъ годъ приходитъ въ лучшую доброту, но можно употреблять ее и свѣжесдѣланную. Однако дѣйствїе оной въ семъ случаѣ слабѣе. Скипѣвщаяся въ желудкѣ телячьемъ творожность приходитъ въ надлежащее свое состоянїе отъ времени, и по-

Digitized by Google

погрѣшности при выдѣлкѣ оной поправить уже не можно. Въ свѣжей только выдѣланной лафтѣ творожность бываетъ не такова крѣпка и сильна, и сыру не сообщаетъ доброй и равнообразной связи. По сему въ недостаткѣ своей домашней лафты, для нужнаго случаю, лучше оную купить, естьли можно, нежели домашнюю новосдѣланную употребить прежде времени.

ж) Старинной въ Англіи способъ приготовленія лафты былъ слѣдующій: вычистивши желудокъ и творожность онаго кое какъ, привѣшивали къ сушенію въ коптильнѣ. Однакожъ эта лафта далеко не такова, нежели вышеписанная просоленая, и въ горшкѣ сохраняемая. Она не такова чиста, ни достигаетъ довольной крѣпости.

з) Когда желудки пролежатъ годъ, вынуть оные изъ горшка и раскрыть. Творожность изъ нихъ выложить въ марморную иготь, и деревянной пестикъ, равно какъ иготь, тщательно вычистить. (Можно къ сему употреблять и другую каменную, или глиняную толстую ступку.) Раздавить и растереть. Положить туда три желтка свѣжеснесенныхъ яицъ; равнымъ образомъ четверть шпофа самыхъ густыхъ свѣжихъ снимокъ. Все это стереть, и когда смѣшается, высушить на огнѣ одинъ листокъ мушкатнаго цвѣту, гвоздичку одну, и около осьми гранъ вѣсомъ шафрану. Когда столько высохнутъ, что можно ихъ будетъ растереть въ порошокъ, столочь оныя въ особливой малой иготи и вмѣшать въ прочее. Стирать, и свалявъ въ комокъ, выложить обратно въ желудокъ.

и) Послѣ сего сдѣлать крѣпкой разсолъ изъ воды и соли; взварить оной. Дать отстояться, и чистое, отмѣрявъ четверть шпофа, смѣшавъ съ находящимся въ ономъ желудкѣ, выложить обратно въ него, положить туда же четыре, или пять листовъ съ дерева Грецкаго орѣха, завязать и повѣсить на двѣ недѣли. Послѣ сего лафта готова будетъ къ употребленію.

і)

Digitized by Google

і) По сему предписанію надобно выдѣлать всѣ другіе желудки, а при томъ одинъ послѣ другаго, чтобъ поспѣвали безпрерывно къ употребленію, и не принуждено было лафты брать прежде двухъ недѣль по смѣшаніи съ разсоломъ. — Нѣкоторые не столько трудятся надъ приготовленіемъ оной; однакожъ сберегаютъ труды не у мѣста. Лафта, по вышеписанному выдѣлываемая, не только бываетъ крѣпче, но и доброта сыровъ главнѣйше зависитъ отъ оной.

Въ нижней Нѣмецкой землѣ мало еще вошло во употребленіе дѣлать прѣсномолочные сыры, для того что къ сему потребно много лафты. Однакожъ оную употребляютъ отчасти въ дѣланіе кисломолочныхъ сыровъ, но всюду для сыровъ изъ овечьяго и козьяго молока, почему и знаютъ разные способы приготовленія оной; лучшій изъ нихъ слѣдующій:

а) Желудокъ молочнаго теленка начисто вымыть, находящіяся въ немъ крупинки створожившагося молока выбрать, очистить отъ волосковъ и начисто ополоснуть. Послѣ сего желудокъ просолить и оставить лежать въ соли три дни. Далѣе, сварить въ густую пять или шесть яицъ, изрубить оныя дробно и смѣшать съ упомянутыми творожными крупинками; положить это въ просоленой желудокъ и повѣсить оной недѣли на три въ дымъ; а по томъ подобно вывѣшиваемой ветчинѣ на открытой воздухъ, чтобъ желудокъ не провонялъ и не зачервивѣлъ. Къ употребленію отрѣзываютъ кусочикъ онаго въ ложку молока, и кладутъ въ другое молоко снятое, вымѣщиваютъ, чтобъ створожилось, и выкладываютъ въ сырную форму. — Нѣкоторые въ приготовленной по вышесказанному желудокъ кладутъ свѣжаго творогу, снимаютъ и засушиваютъ какъ сыръ.

б) Другіе вымытой и просоленой желудокъ натягиваютъ на палку и засушиваютъ на воздухѣ. Къ употребленію отрѣзываютъ кусочикъ онаго, кладутъ въ горшечекъ разсолу взваренаго, и когда остынетъ, кладутъ

дутъ по ложкѣ сего разсолу въ молоко, которое надобно створожить.

в) *Еще*; берутъ три или четыре телячьихъ желудка, также три или четыре желудка молодыхъ козлятокъ, отъ которыхъ послѣднихъ лафша бываетъ крѣпче и сыръ вкуснѣе; оные вычистивъ, вымывъ и просоливъ, по нѣсколькихъ дняхъ мѣлко изрубляютъ, бывшія въ желудкахъ створожившагося молока крупинки съ горстью высушенныхъ крошекъ мягкаго хлѣба, горстью ячнаго солоду муки и горстью соли, смѣшиваютъ, и когда всѣ соединятъ, лафша готова. Складываютъ оную въ глиняной горшокъ, посыпанной солью, засыпаютъ оною и сверху; хранятъ въ холодномъ мѣстѣ.

г) Иная лафша употребительна у тѣхъ, кои выдѣлываютъ синеподцвѣчиваемые сыры, и желаютъ оные предохранять отъ червей. Они вычищаютъ изъ желудка телячьяго створожившееся молоко, вымываютъ оное, равно и желудокъ, а по томъ изрубляютъ дробно. Послѣ даютъ прѣсному молоку скиснуться до створоженія; еще мочатъ заплѣсневѣлаго хлѣба въ молокѣ, пока оной рукою растереть можно будетъ; и тогда все вышескazанное смѣшиваютъ. Прибавляютъ къ сему по благоусмотрѣнію пряностей, долгаго перцу, померанцовой корки, два мушкатныхъ орѣшка, или одинъ крупной, толченыхъ лавровыхъ ягодъ съ пятью лавровыми листами, кусочикъ квасцовъ, столокици и скрошивъ. Это съ прибавкою соли вмѣщиваютъ въ вышеписанную смѣсь, вливаютъ туда же четверть штофа добраго хлѣбнаго вина и хранятъ въ горшкѣ къ употребленію. Другіе пряностей не кладутъ, но вмѣсто того березовую воду, или сокъ выжатой изъ березовыхъ листовъ; однако отъ сего сыръ выходитъ, естьли онаго будетъ взято многовато, больше зеленъ, нежели синь; щитаютъ, что оно предохраняетъ сыры отъ червей.

д) Створоживаютъ же молоко, употребляя вмѣсто лафшы по немногу разсолу и ренскаго уксусу.

е)

Digitized by Google

е) Равно какъ у Тосканцевъ есть обыкновеніе, створоживать молоко вмѣсто лафты цвѣтами артишоковъ, такъ въ другихъ странахъ употребляютъ къ сему растѣніе, желтые осмилистные цвѣты имѣющее, *коровикъ или Ивановъ цвѣтъ*, а у Линнея Gallium luteum, gallium vevum называемое. Оное растетъ всюду множественно по лугамъ и межамъ. Вѣточки растѣнія сего во время цвѣтенія, бывающаго въ Іюнѣ и Іюлѣ, срѣзываютъ, сушеныя и свѣжія отвариваютъ въ водѣ, и этимъ отваромъ створоживаютъ молоко.

Видимо изъ сего, что въ Нѣмецкой землѣ, а отчасти и въ Голландіи, гдѣ также соленой спиртъ къ створоженію молока употребляютъ, обращаютъ. къ сему при дѣланіи сыровъ не однѣ только кислоты изъ царства животныхъ, но также изъ царствъ растѣній и минераловъ происходящія. Остается еще рѣшить важной вопросъ, какого роду кислота къ дѣланію сыровъ можетъ быть лучшая? Всѣ кислости приводятъ молоко къ створоженію, но не одинаково равны они для доброты, прочности и вкусности сыровъ. И естьли одинъ какой родъ кислоты въ томъ или другомъ мѣстѣ, и годовомъ времени, хотя и найденъ способнымъ, не всегда однако можетъ быть таковымъ въ другомъ мѣстѣ и въ другое годовое время; ибо состояніе скотопасства или корму дѣлаетъ въ этомъ великую разноту. Въ Англіи утверждаютъ, что подъ No 7 описанное приготовленіе лафты единственно лучшее. Въ другихъ же мѣстахъ зависитъ еще отъ испытанія какъ Англинской, такъ и Голландской лафты, чтобы съ достовѣрностію сказать можно было, которая изъ нихъ, въ какой странѣ и при какихъ обстоятельствахъ можетъ быть лучшею, хотя бы приготовленіе лафты и съ затрудненіями совокуплено было.

Поелику же присовокуплены здѣсь нѣсколькія предписанія о дѣланіи сладкомолочныхъ сыровъ въ Англіи, можно изъ оныхъ не токмо видѣть, сколько отличаются Англичане въ дѣланіи сыровъ, когда они сыры

Digitized by Google

кисломолочные щитаютъ пищею простонародною; но и произойтить побужденію въ нашихъ хозяевахъ, къ испытанію дѣланія сыровъ одного роду по другомъ, которой по состоянію пассивы и скотскаго корму въ каждомъ мѣстѣ удачнѣе выдетъ.

Но какъ всѣ первые опыты не вдругъ достигаютъ совершенства, не должно унывать; сначала можно удовольствоваться посредственностію, или и меньше. Сверхъ того надобно вѣдать, что нѣкотораго роду сыры тогда только получаютъ свое совершенство, когда дѣлаются самой большой величины. Такъ на примѣръ, изъ Англинскихъ сыровъ *Сомерсетгирскіе* тѣмъ лучше выходятъ, чѣмъ большей величины дѣлаются. Малые сыры сіи всегда худы. Также и нижеписанной *Цаухерской* сыръ бываетъ лучше, естьли сдѣланъ великъ. Маленькой сыръ того же вещества и роду обыкновенно выходитъ плохъ.

Хозяевамъ, имѣющимъ мало молока, совѣтую для опыту вопервыхъ сыръ изъ двухъ удоевъ No 3, именно же подъ буквами В и Г. Послѣ могутъ они дѣлать свѣжемолочной сыръ No 2; а къ тому присовокуплять повремени крапивной сыръ No 6, въ особливости же изъ онаго номеру подъ буквою Г. При всемъ томъ испытывать лабу, или лафту Англинскую, послѣ Нѣмецкую, или иныя кислоты изъ царства минераловъ или растѣній. Многократные опыты только могутъ доводить къ совершенству; и есть причина полагать, что разные способы дѣланія сыровъ въ Англіи суть слѣдствіе многихъ опытовъ въ новѣйшія времена, когда досужливость островитянъ сихъ пробудилась, и воспріяла столько высокое пареніе, что стали они во образецъ своимъ изобрѣтеніемъ дѣланія сыровъ, сидру, пивоваренія и прочаго.

О сырахъ кисломолочныхъ.

Когда сыры кисломолочные въ Англіи составляютъ пищу простонародную, то въ Нѣмецкой землѣ за недостаткомъ въ молокѣ не столько оными пренебрегаютъ. Одна-

Digitized by Google

Однакожъ и эти сыры выдѣлываютъ доброты очень различной. Поелику въ предлежащемъ наставленіи сыры раздѣлены на два главныхъ разбора, *сладкомолочныхъ* и *кисломолочныхъ*, то въ разсужденіи послѣднихъ должно разумѣть дѣлаемые изъ молока, съ котораго снята сметана. Это молоко, принужденное стоять, пока на поверхности онаго сядетъ сметана, не есть уже болѣе молоко прѣсное, но по времени стоянія своего бываетъ больше или меньше кисло. А какъ сметану иногда снимаютъ очень рано, пока оная еще состоитъ въ извѣстныхъ снимкахъ, съ молока, простоявшаго только одну ночь: то не имѣетъ оное въ себѣ еще столько кислоты, чтобъ отъ согрѣтія створожилось. Въ этомъ случаѣ къ дѣланію изъ онаго сыровъ употребляютъ лафту, именно изъ молока, простоявшаго только ночь по снятіи снимокъ. Когда же употреблять часть сего только упомянутаго молока, другую же часть молока больше времени стоявшаго, таковая смѣсь можетъ обойтиться безъ лафты. Долго стоявшее и больше окисьое молоко прочее молоко столько окваситъ, что по согрѣтіи произойдетъ створоженіе и отдѣленіе сырой части отъ сыворотки.

Предписанія же къ дѣланію разныхъ кисломолочныхъ сыровъ предложимъ въ томъ же порядкѣ, какъ и о сладкомолочныхъ сырахъ. Но какъ сгнетаніе сыровъ въ обоихъ родахъ оныхъ служитъ къ скорому освобожденію оныхъ отъ сыворотки, и въ разсужденіи послѣднихъ сыровъ оное то же употреблять надлежитъ: то надобно вѣдать, что вещество кисломолочныхъ сыровъ, бывъ хруско или ломко, очень сильнаго сгнетанія выдерживать не можетъ. Почему оное должно производить крайне умѣренно; даже нѣкоторые роды кисломолочныхъ сыровъ совсѣмъ не выдерживаютъ ни малѣйшаго подавленія, по мѣрѣ того, чѣмъ меньше содержатъ въ себѣ жирности, или масловатыхъ частицъ. Равнымъ образомъ и степень теплоты въ подогрѣваніи кислаго молока оказываетъ великое различіе въ связи сыр-

Digitized by Google

сырнаго вещества. Множайшій степень жару можетъ сырныя частицы очень разлучить, такъ что они не удержатъ между собою связи и будутъ разсыпаться. Въ этомъ случаѣ маленькой сыръ не можетъ выдерживать слабѣйшаго давленія; оной тотчасъ потеряетъ свой видъ и разсыплется.

1) *Предписаніе къ дѣланію кисломолочныхъ сыровъ съ лафтою.*

а) Упомянуто, что лафта для кисломолочныхъ сыровъ употребляется рѣдко. Но должно оную класть въ молоко, съ котораго сняты только снимки и молоко еще мало имѣетъ кислоты къ створоженію. Надобно молоко отвѣдать, и когда въ немъ особливой кислоты не окажется, приставить онаго нѣсколько на огонь въ горшкѣ и взогрѣть столько, чтобъ прочее молоко, въ которое оно будетъ влито, отъ него согрѣлось. Естьли употребляется молоко и совсѣмъ свѣжее, прѣсное и не снятое, то и оное къ створоженію своему требуетъ разгорячснія, тѣмъ больше сего требуетъ молоко кислое. Когда же въ молокѣ находится много расположенія къ кислотѣ, стоитъ въ кадку, гдѣ оное, влить только горячей воды къ произведенію створоженія.

б) Естьли употреблять лафту, смѣшать оную съ малымъ количествомъ молока и вылить сквозь сито въ створоживаемое молоко; послѣ чего вымѣшивать, чтобъ всемѣстно соединилось. По томъ накрыть кадку и ждать полчаса, пока творогъ отъ сыворотки отдѣлится.

в) Створожившееся вычерпывать большою уполовною ложкою, имѣющею скважины, или по нуждѣ ситомъ, и класть въ форму, чтобъ остатки сыворотки вытекли. Просолить сыръ, посыпая солью; переворотить сыръ въ формѣ, осыпать солью перевороченную сторону; дать еще полежать въ формѣ, выложить сыръ на доску, внесть въ теплую избу, или въ лѣтнее время сушить на воздухѣ. Когда сыръ во время сушенія будетъ по часту

Digitized by Google

сту переворачиванъ (ибо безъ сего сыръ съ нижней стороны испортится, или зачервивѣетъ) и всюду просохнетъ, снимается онъ на сохраненіе; а по времени опять выносится, чтобы отмякъ и выспѣлъ; подъ каковымъ выраженіемъ слова разумѣется старость, о чемъ въ слѣдствіи подробнѣе говорено будетъ.

2) *О сырахъ кисломолосныхъ, дѣлаемыхъ безъ лафты.*

Въ нижней Нѣмецкой землѣ большею частью кисломолочные сыры дѣлаютъ безъ лафты. Поступаютъ съ этими сырами очень различно; способы къ тому всегда одни другихъ лучше. Обыкновеннѣйшіе слѣдующіе:

а) Въ большихъ домоводствахъ, въ которыхъ много молока, не всегда можно находить лучшіе сыры, по тому что творожное вещество излишнимъ жаромъ легко слѣдующимъ образомъ испорчено быть можетъ. Въ большомъ въ горну вмазанномъ котлѣ взогрѣть воды до довольнаго степени горячести, снятое кислое молоко изъ сборныхъ посудинъ въ оную вылить, а подъ котломъ поддерживать огонь, чтобъ кислое молоко прогорячилось. Естьли огнемъ не будетъ управляемо съ осторожностію, и жаръ перейдетъ въ степень излишне сильный, что не рѣдко случается отъ поспѣшенія, выходитъ отъ того худой, крошащейся сыръ. Излишность разгоряченія разлучаетъ между собою масловатыя частицы, кои остались бы въ совокупленіи съ творожными, и изводитъ въ сыворотку.

б) Второй способъ дѣланія сыру сего въ большихъ домоводствахъ состоитъ въ слѣдующихъ пріемахъ: по разгоряченіи воды въ котлѣ выливаютъ кислое молоко въ кадку, въ которую влито уже нѣсколько взогрѣтой, но умѣренно горячей воды. Послѣ чего мало по малу подливаютъ умѣренно горячей же воды, пока вся смѣсь столько разгорячится, чтобъ опущенная въ нее рука терпѣть могла. Поднимающееся вверхъ творожное вещество тотчасъ перерѣзывается острымъ ножемъ крестъ на-

крестъ,

Digitized by Google

крестъ, чтобъ горячая вода проступать и творожность разгорячить могла.

Первое и это производство необходимы тамъ, гдѣ къ собиранію съ молока сметаны вливаютъ оное въ деревянныя стойки. Гдѣ же молоко держатъ въ глиняныхъ горшкахъ, тамъ производства сіи не нужны, кромѣ того, что сливаніе всего молока въ одинъ котелъ, или кадку сокращаетъ работу дѣланія сыровъ.

Послѣднее, именно створоживаніе молока въ кадкѣ, хотя медленнѣе происходитъ, но безопаснѣе отъ излишняго разгоряченія творожнаго вещества.

в) Въ большихъ, равно и въ малыхъ домоводствахъ створоживаютъ кислое молоко шѣмъ, что оное въ посудинахъ его разставляютъ на очагѣ около огня. Въ этомъ случаѣ упомянутая выше подъ буквою а) погрѣшность также удобно происходить можетъ отъ того, что сторона посудинъ, къ огню находящаяся, больше разгорячается, нежели другая противу положенная сторона. Потребно много раченія, чтобъ горшки въ надлежащую пору поворачивать, или отъ огня пошедвигать и опять къ оному придвигать: въ прошивномъ случаѣ обыкновенно выходятъ худые сыры. И въ этомъ производствѣ вливаютъ въ горшки горячей воды изъ котла къ ускоренію створоженія.

г) Въ малыхъ домоводствахъ происходятъ очень хорошіе сыры, когда въ холодноватое уже время года ставить молоко въ топленомъ покоѣ около кафельной печи въ горшкахъ. Отъ сего происходитъ исподовольное разгоряченіе молока; творогъ, не бывъ перегоряченъ, остается гладокъ и не крошится. То же происходитъ, когда ставить горшки въ хлѣбной печи въ вольной духъ.

д) Весьма хорошій способъ къ дѣланію сыровъ, когда плоской, продолговато округлой котелъ, каковы употребляются къ развариванію шолку сырцу, наполнить водою нѣсколько горячею. Въ оной поставить нѣсколько чугунныхъ, или муравленыхъ сковородъ глубокихъ, сколько умѣстится. Въ сковороды налить молока,

Digitized by Google

ка, которое отъ горячей воды въ котлѣ створожится. Огнемъ подъ котломъ удобно можно управлять такъ, чтобъ вода въ немъ не слишкомъ разгорячилась. Таковымъ образомъ не такъ скоро можетъ молоко чрезъ излишнее разгоряченіе повредиться. Это производство при многомъ количествѣ молока хотя затруднительно, но нѣтъ онаго безопаснѣе, и доброта выходящихъ сыровъ оное замѣняетъ; а притомъ во всякое время года можно дѣлать лучшіе сыры.

Въ разсужденіи кисломолочныхъ сыровъ надобно держаться слѣдующаго главнаго замѣчанія. Лучшіе сыры выходятъ изъ молока не перепаленнаго, т. е. не очень разгоряченнаго подогрѣваніемъ. Излишній жаръ дѣлаетъ творожное вещество ломкимъ; а отъ сего выдѣлываемые сыры не имѣютъ надлежащаго вкусу. Оные бываютъ частью тощи, отчасти же вязки. Когда створоживаемое молоко получитъ лишь столько разгоряченія, что створожившееся при вынманіи не будетъ раздроблено и хруско, но будетъ стоять на сывороткѣ крицею, и при разрѣзаніи ножемъ разрѣзъ окажется гладокъ и лосковатъ, а съ таковымъ же лоскомъ останется и въ сырной формѣ: значитъ, что сыръ сдѣланъ хорошо. Изъ сего изключается особливый родъ сыру, о которомъ писано будетъ послѣ, въ которомъ молоко можетъ столько разгорячено быть, что кажется какъ топленое; но въ послѣдствѣ производства поступаютъ съ онымъ инако, и выдѣлываютъ сыры для многихъ людей вкуснѣйшіе.

е) Творожное вещество долженствуетъ отъ сыворотки своей быть освобождено. Это происходитъ различнымъ образомъ.

Въ малыхъ хозяйствахъ употребляютъ къ сему сырныя формы, или плетушки, или мѣшки. Послѣдній состоитъ въ полотняномъ остроконечнымъ угломъ оканчивающемся мѣшкѣ, который въ устьѣ своемъ продергивается на снурокъ, и привѣшивается на гвоздь, въ стѣну вбитый; вычерпаваемый творогъ въ него кладется.

Digitized by Google

дется. Подъ конецъ мѣшка сего подставляется кадка къ сбору стекающей сыворотки. Когда молока не много, обыкновенно выливаютъ въ мѣшокъ творогъ съ сывороткою вмѣстѣ. Естьли же мѣшокъ для сего малъ, творогъ по вышеписанному вычерпываютъ уполовною ложкою, или проверченнымъ ковшемъ, или ситомъ, чтобы сыворотка большею частью стекать могла, и въ мѣшокъ кладутъ одинъ творогъ.

Когда сырное вещество въ мѣшкѣ отъ сыворотки совсѣмъ освободится, выкладывается оное на деревянныя ночвы, или въ кадочку, сгнетается руками, просаливается, смѣшивается съ тьминомъ или другими пряностьми, какъ то: базиликомъ, тимїаномъ и прочимъ; послѣ руками обдѣлывается въ круглой сыръ и кладется къ сушенїю на доску лѣтомъ на воздухѣ, а зимою въ тепломъ покоѣ.

Въ большихъ домоводствахъ употребляютъ деревянныя сырныя формы, жолобомъ сдѣланныя, имѣющїя въ себѣ круглое углубленїе, и очень косымъ наклономъ учреждаемыя, чтобъ сыворотка изъ твороту лучше стекать могла. Створожившееся молоко вынимаютъ изъ сыворотки руками, или ковшемъ, и кладутъ въ форму, или въ сито, либо въ мѣшки сперва, а по томъ осякшїй творогъ въ формы. По наполненїи формы творогомъ, и когда сыворотки стечетъ столько, что не видно оной будетъ на поверхности твороту, посыпать поверхность солью, которая вскорѣ смокнется, и сама собою въ мягкїй еще сыръ впитается. Естьли сыръ приправлять домашними пряностьми, пересыпаютъ оными каждый слой творогу, когда наложится онаго пальца на два. По наполненїи формы накладывается на неё деревянная крышечка.

По истеченїи изъ сыру сыворотки, когда оной нѣсколько свяжется и поокрѣпнетъ, форма раскрывается, вставное оной дно приподнимаютъ вверхъ и сыръ вынимаютъ вонъ; обрѣзываютъ ножемъ и кладутъ на доску нижнею стороною вверхъ. Сторону эту слегка

Digitized by Google

ка натираютъ солью; послѣ чего сушатъ по вышеписанному лѣтомъ на воздухѣ, а зимою въ тепломъ покоѣ. Надобно сыръ почасту переворачивать, а временемъ ставить и на ребро, чтобъ сыръ со всѣхъ сторонъ просохъ. — Для большихъ сыровъ дѣлаютъ особливыя формы изъ глины, дерева и жести. Просаливаніе и приправленіе оныхъ пряностьми происходитъ по вышесказанному; и когда они въ формахъ довольно отвердѣютъ, выкладываютъ ихъ съ осторожностію на доски къ сушенію. Для большихъ сыровъ дно у формъ дѣлается не округло углубленное, но гладкое: ибо округлаго сыра за овальною нижнею сторовою въ сушеніи переворачивать не можно.

3) *О содержаніи кисломолочныхъ сыровъ до ихъ выспѣлости.*

Сыры сіи послѣ выдѣлки своей не вдругъ поспѣваютъ въ кушаньѣ; они выходятъ вкуснѣе по достиженіи такъ называемой нѣкоторой своей старости. Это состояніе сыровъ можно назвать ихъ спѣлостью, до котораго сроку потребно за ними нѣкоторое хожденіе, естьли желать, чтобъ имѣли они надлежащій вкусъ.

а) О сушеніи сыровъ упомянуто уже прежде. Нельзя инако, какъ съ опытовъ опредѣлить, каковой степень твердости приличенъ сыру, дѣлаемому въ каждомъ мѣстѣ. Не меньше состояніе молока, какъ и родъ створоженія онаго, имѣютъ на это великое вліяніе. Отъ сего происходитъ, что сыръ въ одномъ мѣстѣ отъ пересушенія никогда въ послѣдствѣ не отмякнетъ и къ употребленію способности не получитъ; въ другомъ же мѣстѣ, по умѣренномъ высушеніи, доводится къ лучшей выспѣлости. Величина сыровъ также дѣлаетъ великое различіе. Малые сыры, крѣпко высушенные, въ иныхъ мѣстахъ не отмякаютъ и не выспѣваютъ; а съ большими сырами это происходитъ. Годовое время также въ этомъ содѣйствуетъ: Въ одномъ мѣстѣ лѣт-

Digitized by Google

нїе сыры служатъ впрокъ, а во многихъ другихъ не способны. По чему должно дѣлать нѣсколько опытовъ, чтобы узнать, какимъ образомъ за ними ходить къ скорѣйшему, или позднѣйшему приведенїю въ спѣлость.

б) При сушенїи сыровъ очень много препятствуютъ черви, кои молодой еще невысохшїй сыръ портятъ и разъѣдаютъ. Черви въ сырахъ происходятъ отъ мухъ. Пока еще теплое время позволяетъ имъ класть въ него свои яица, всегда нужна предосторожность къ отвращенїю мухъ отъ сыровъ.

Очень не худо въ таковое теплое время сушить сыры на свободномъ воздухѣ, но въ темномъ мѣстѣ, въ которое мухи не влетаютъ. Далѣе, не надлежитъ сыръ долго оставлять на одной сторонѣ лежащимъ, но переворачивать на другую; ибо теплота и сырость нижней стороны выводу червей изъ яицъ поспѣшествуетъ. Поелику же мухи яица свои кладутъ со внѣшней стороны, то надлежитъ оную почасту обтирать, или оскабливать къ истребленїю мушьихъ яицъ; и соскобленное не оставлять на доскахъ близко сыровъ, но бросать въ кормъ курамъ, или свиньямъ. Можетъ также случиться, что и въ холодное время года въ топленомъ покоѣ сушимые сыры могутъ запакощены быть живущими въ оныхъ мухами. Почему и тутъ должно наблюдать сказанное въ разсужденїи чищенїя и оскабливанїя сыровъ. Естьли же мухи давно уже завели въ сырахъ червей, надобно оные вынесть изъ теплаго въ холодное мѣсто, въ которомъ состоянїе тепла не больше 2 или 3 градусовъ выше точки замерзанїя по Реомюрову термометру; въ ономъ чрезъ нѣсколько дней черви помрутъ и сыры отъ нихъ освободятся. Надобно однако наблюдать степень показанной температуры, чтобы сыры не промерзли сами; отъ чего дѣлаются они хруски, не вкусны и совсѣмъ испорчены.

Считаютъ нѣкоторые, что можно червей въ сырахъ умерщвлять омачиванїемъ оныхъ въ крѣпкой разсолъ,

Digitized by Google

солъ, или въ воду, напитанную многимъ толченымъ перцомъ. Однако сіе не оказываетъ дѣйствія, и черви послѣ сего остаются живы. Скорѣе произойдетъ это, когда сушить сыры, рѣдко расклавъ на березовомъ листѣ, или овсяной соломѣ; но не должно забывать при семъ о переворачиваніи сыровъ. Вообще надлежитъ вѣдать, что сыры, дѣлаемые съ лафтою, меньше бываютъ червямъ подвержены. Надобно чаять, что мухи кладутъ яица свои еще въ створожившееся молоко, такъ что въ послѣдствѣ кисломолочные сыры едва отъ нихъ избавлять можно. Оказывается, что не рѣдко въ свѣжихъ еще несушеныхъ сырахъ въ срединѣ происходятъ норы, наполненныя червячками. Въ этомъ намѣреніи не худо, съ самаго начала дѣланія, формы и посудину держать въ темномъ мѣстѣ, куда бы мухи не залетали.

в) По высушеніи кладутъ сыры для выспѣванія. Это обыкновенно производятъ въ большихъ горшкахъ или корчагахъ; кладутъ ихъ въ оныхъ одинъ на другой и горшки накрываютъ. Стоять должно имъ въ мѣстѣ ни тепломъ, ни холодномъ. Когда сыры засохнутъ очень твердо, перенесть ихъ въ другое, нѣсколько влажное мѣсто. Инако поступается, естьли сыры меньше твердо засохнутъ.

Надлежитъ временемъ состояніе сыровъ осматривать. Естьли начнутъ они отмякать и расплываться, должно ихъ перевернуть на другую сторону и разложить по одному, чтобъ другъ друга не давили; послѣ чего опять накрыть посудину и держать также ни въ тепломъ, ни въ холодномъ мѣстѣ. Вообще надобно наблюдать, чтобъ сыры не перестарѣлись, то есть не слишкомъ долго въ горшкахъ лежали. Но и въ этомъ случаѣ зависитъ отъ охотниковъ, которые находятъ вкусъ даже въ сырахъ плесневѣть начавшихъ. Иные любятъ сыръ, когда у нихъ подъ верхнею кожею сдѣлается желтой жирной окраекъ, и въ срединѣ мало оста-

Digitized by Google

нется бѣлаго. Еще есть другіе охотники до сыровъ, совсѣмъ цвѣтъ внутренности своей перемѣнившихъ. — Естьли при складываніи сыровъ по обстоятельству мѣста и годоваго времени отъ червей не безопасно, должно сыры по временамъ, вынимая, очищать. Но въ этомъ должно держаться средины, и съ сыровъ въ началѣ или срединѣ ихъ выспѣванія не всю сырость соскоблять: ибо отъ того можетъ случиться, что созрѣваніе оныхъ нарушится и послѣ къ оному довести ихъ будетъ не можно.

Иные доводятъ сыры къ выспѣванію тѣмъ, что по высушеніи омочаютъ ихъ въ разсолъ, и послѣ обвивъ крапивою, кладутъ въ горшки другъ на друга, чтобъ содержали въ себѣ сырость. Способъ этотъ очень хорошъ; но не должно ихъ ставить въ сыромъ мѣстѣ.

Еще есть очень легкій способъ весьма затвердѣвшіе сыры наскоро сдѣлать мягкими: обвить оные овсяною соломою, и въ погребѣ на доскахъ такъ раскласть, чтобъ сыръ къ сыру не дотыкался.

При употребленіи взрѣзанные большіе сыры, естьли оные въ нѣсколько дней издержаны быть не могутъ, держать либо во влажныхъ мѣстахъ, или обвертывать мокрою салфеткою, а особливо на отрѣзъ. Лучшій сыръ теряетъ вкусъ, когда по начатіи лишится своей влаги и изсохнетъ.

4) *Предписаніе къ дѣланію Цаухерскаго сыру.*

Выше упомянуто уже, что оной изъ лучшихъ сыровъ въ нижней Нѣмецкой землѣ. Приготовленіе онаго слѣдующее:

а) Молоко, съ котораго въ надлежащее время снята сметана, приставляется въ своихъ горшкахъ около печи, или на очагѣ около огня; при чемъ горшки надобно рачительно поворачивать, чтобъ они со всѣхъ сторонъ нагрѣвались, и сырное вещество отъ излишняго разгоряченія не сдалось крошковато.

6)

Digitized by Google

б) Когда кислое молоко безъ положенія лафты отъ теплоты довольно ссядется, выкладываютъ створожившееся въ большія формы, внизу скважины имѣющія, пересыпаютъ тьминомъ, и когда сыръ поочахнетъ, сверху посыпаютъ солью. Когда по истеченіи сыворотки всей сыръ довольно окрепнетъ, выпрокидываютъ оной изъ формы на приложенную доску, натираютъ осторожно солью и кладутъ сушить по сказанному прежде наставленію.

в) Этотъ сыръ высушиваютъ не очень крѣпко, и для выспѣванія кладутъ въ умѣренно тепломъ мѣстѣ. Къ употребленію поспѣваетъ онъ, такъ сказать, въ срединѣ своей старости. Естьли срокъ этотъ перепуститъ, получаетъ онъ суровой вкусъ, теряетъ внутри бѣлизну свою, и дѣлается цвѣтомъ темноватъ.

5) *Предписаніе къ дѣланію Вестфальскихъ, или Гессенскихъ сыровъ.*

Въ Вестфаліи и Гессенѣ дѣлаютъ изъ кислаго молока сыры, которые скорѣе другихъ кисломолочныхъ сыровъ не токмо спѣлости своей достигаютъ, но и остротѣ своего вкусу много охотниковъ до себя имѣютъ, и обыкновенно называются *острые красные сыры*. Въ дѣланіи оныхъ поступаютъ таковымъ образомъ:

а) Кислое молоко, по снятіи съ него сметаны, довольно взогрѣть на огнѣ; отъ чего творогъ отсѣдающій дѣлается очень твердъ.

б) Створожившееся сырное вещество выжимается на чисто въ салфеткѣ, чтобъ сыворотки въ ней не осталось; послѣ руками мѣлко растирается, и набиваютъ оное въ посудину, имѣющую крышку, въ которой оставляютъ на нѣсколько дней, пока сгорится.

в) Тогда руками выдѣлываютъ малые продолговатые сыры. Естьли тѣсто это будетъ ломко, перемиваютъ оное, смачивая пивомъ или сметаною. Послѣ

Digitized by Google

сушатъ и кладутъ по прежде писанному къ выспѣванію.

6) *Предписаніе къ дѣланію сыровъ картофельныхъ.*

Поелику картофели входятъ во многія приготовленія ѣствъ и вкусу оныхъ не портятъ, испытали и оные вмѣшивать въ сырное дѣланіе.

а) Картофели отварить мягко, но такъ, чтобъ не треснули; послѣ чего, облупивъ съ нихъ кожу, растеретъ мягко. Смѣшать съ створожившимся и отъ сыворотки отдѣленнымъ молокомъ. Однако молоко не должно очень разгорячать створоживая: ибо отъ сгустѣнія творогу сыры дѣлаются ломки. Изъ этой смѣси можно выдѣлывать сыры троякаго роду.

б) На ночвы положить пять фунтовъ или частей стертыхъ картофелей, и одинъ фунтъ или одну часть створоженнаго молока, прибавить соли и тьмину, сколько нужно; все это смять и свалять.

в) Или, взять четыре части картофелей, двѣ части створоженнаго молока, или по три части того и другаго; а естьли угодно, то двѣ части картофелей и четыре части творогу. Послѣдній бываетъ вкуснѣе.

г) Каждая смѣсь изъ упомянутыхъ по смятіи и свалянїи накрывается и оставляется лежать дни на три или четыре; въ жаркое же время только на два дни. По прошествіи сего времени, смѣсь еще перевали-вается, сминается и выдѣлывается въ сыры. Послѣ чего сушатъ оные въ умѣренной теплотѣ, чтобы не треснули. Естьли же треснутія отвратить будетъ не можно, стоитъ ихъ спрыснуть пивомъ, и складывая въ горшки, обвить мѣлкою осокою. Держать ихъ въ горшкахъ недѣли двѣ или больше. Чѣмъ оные старѣются, тѣмъ больше добрѣютъ.

д) Когда на каждой сыръ прибавить по ложкѣ сметаны, сыръ выдетъ лучше. Вообще, дѣлая сыры сіи

боль-

Digitized by Google

большіе, величиною съ Голландской, надобно на каждой прибавлять хорошую часть сметаны. Можно же прибавлять въ нихъ створоженныхъ лафтою сметаны и козьяго молока; что служитъ къ удобренію и прочности сихъ сыровъ еще больше. Сыры сіи надобно держать въ сухомъ мѣстѣ.

е) Выше въ No 5 описанной острой красной сыръ можно также дѣлать съ подмѣсью картофелей. Берется къ сему двѣ части стертыхъ картофелей и часть створоженнаго молока, или обоихъ по равну. Переминать крѣпко руками, и свалявъ сыръ, засушить на воздухѣ. Естьли смѣсь будетъ суха и не станетъ слипаться, смочить оную не много водою или пивомъ.

7) *Предписаніе къ дѣланію такъ называемыхъ смоляныхъ сыровъ.*

а) Взять обыкновеннаго кислаго молока, съ котораго снята сметана, и не осаживая оное на огнѣ, скласть въ маленькія коробочки, или деревянныя стопки, имѣющія проверченное дно, посыпать солью и тьминомъ; дать сывороткѣ стекать изъ него полчаса времени, пока одно сгустившееся молоко на дно осядетъ. Наложить туда же въ другой и третій, даже до четырехъ разъ молока, не забывая просаливать. Когда посудины наконецъ наполнятся этимъ сырнымъ мѣстомъ, оставить ихъ стоять отъ двухъ до четырехъ часовъ; послѣ выложить сыры осторожно, чтобъ не разломить, на доску, спрыснуть солью и засушить на воздухѣ.

б) Необходимо къ сему нужно, чтобъ молоко имѣло въ себѣ клейкость, которое бываетъ большею частью въ теплое время. Когда же оное не клейко, створоживаютъ оное вмѣстѣ съ сывороткою. Въ теплую погоду можно пособствовать сему вливаніемъ въ кислое молоко, прежде складыванія онаго въ коробки, по нѣскольку теплой воды, или, ставивъ оное въ глиняной посудинѣ

Digitized by Google

на горячую печь, или на разгоряченную угольнымъ жаромъ плиту очаговую. Естьли кислое молоко поставить на сильной огонь, оное отвердѣетъ, сдѣлается вязко и кожуристо, и не удобно къ съюченію. Эти вкусные сыры здоровы; главное обстоятельство въ выдѣлкѣ ихъ, чтобъ молоко было чисто и не испортившееся; а при томъ въ мѣру присолено. Отъ излишней соли сыръ дѣлается ломокъ; а отъ недостатку оной вязокъ, и въ обоихъ случаяхъ не вкусенъ.

в) Прибавка сметаны въ этотъ и Цаухерской сыръ очень ихъ сдобриваетъ; что въ особливости нужно при дѣланіи сыровъ въ то время, когда за недостаткомъ корму молоко дѣлается тоще.

8) *О разныхъ родахъ сыру.*

а) *Поткезъ или горшечной сыръ* дѣлается изъ Голландскаго сыру, стертаго съ добрымъ виномъ и Англискимъ пивомъ. Можно оной дѣлать съ меньшими издержками, и не меньше вкусенъ, слѣдующимъ образомъ:

По снятіи съ кислаго молока сметаны, варить оное, чтобъ крѣпко створожилось, дать сывороткѣ стечь и створожившемуся совсѣмъ осохнуть. Послѣ чего скрошить оное мѣлко и поставить въ каменной ступкѣ, обвязаной салфеткою, въ солому, или иное теплое мѣсто на два дни, ежедневно раза два или три вымѣшивать. По двухъ дняхъ сыръ вынуть, приправить солью и разными пряностьми; прибавить не много снимокъ, перемѣшать и выдѣлать въ форму Голландскаго сыру, къ которому онъ вкусомъ очень подходитъ.

б) Такъ называемой *намазной сыръ* дѣлается таковымъ образомъ: взявъ сыру изъ овечьяго, или коровьяго молока, или застарѣвшагося Голландскаго сыру, разломать въ дробные кусочки, или стереть мягко. Въ чашкѣ, крышкою снабженной, стертой сыръ смѣшать и стереть со свѣжею сметаною и свѣжимъ коровьимъ масломъ. Приправить крупно столченымъ инбиремъ и

тол-

Digitized by Google

толченымъ мушкатнымъ цвѣтомъ, сколько нужно, вымѣшать и содержать въ холодномъ мѣстѣ, пока сыръ довольно размякнетъ.

в) *Травной сыръ* называется, когда дѣлается оной съ прибавкою разныхъ пряныхъ травъ, цвѣтовъ и листовъ, на прим. розмарину, шалфею, бузинныхъ цвѣтовъ, листовъ Грецкихъ орѣховъ и тому подобныхъ; травы сіи лучше класть въ сыры сушеные, нежели свѣжіе, которые не токмо сообщаютъ сыру противной вкусъ, но и пособствуютъ заводиться въ немъ червямъ. Листы и прочее надобно, скрошивъ, употреблять по высушеніи.

г) Такъ называемой *обыденной сыръ* приготовляется слѣдующимъ образомъ: въ полдни снять снимки съ молока утренняго удою, и смѣшать оныя съ равною мѣрою парнаго только выдоеннаго молока; пустить въ смѣсь эту не много лафты, въ разсоленой водѣ разпущенной, вымѣшать и дать стоять часъ. Употребляются къ сему горшки, имѣющіе дно шире устья, ставятъ оные, а особливо зимою, въ котелъ, наполненной горячею водою, пока смѣсь согрѣвшись створожится. Это створожившееся выложить въ форму и держать въ ней сутки. Вмѣсто соли въ иныхъ мѣстахъ употребляютъ воду померанцовыхъ цвѣтовъ. Прибавляютъ же въ смѣсь эту миндальнаго молока, процѣженнаго сквозь сито. Весною эти сыры удаются лучше, нежели въ другое время; обыденными прозваны по тому, что чрезъ сутки поспѣваютъ въ кушаніе.

д) *Изъ сыворотки* дѣлаютъ пріятнаго вкусу сыръ таковымъ образомъ: когда сыворотка, собираемая при дѣланіи прѣсномолочныхъ сыровъ, еще сладка, приставить оную на огонь, и взогрѣть сколько можно горячо, но не допускать вскипѣть. Какъ скоро начнутъ на поверхности подниматься пузырьки, тотчасъ влить нѣсколько процѣженной холодной сыворотки, вымѣшивать, чтобы сыръ не допустить сѣсть на дно, или къ сте-

Digitized by Google

намъ котла. Створожившуюся пѣнку снять на блюдо, посыпать сахаромъ и подавать.

е) О приготовленіи сыровъ изъ овечьяго и козьяго молока нѣчего упоминать въ особливости, по тому что оные съ употребленіемъ лафты дѣлаются точно такъ, какъ сказано о прѣсномолочныхъ сырахъ. Въ разсужденіи овечьихъ сыровъ надобно упомянуть о томъ только, что въ нѣкоторыхъ мѣстахъ дѣлаютъ ихъ съ пряностьми и не малой величины. Пряности состоятъ въ мѣлко столченыхъ гвоздикѣ, кубебѣ и кардамонѣ. Не должно сыровъ сихъ допускать застарѣть, по тому что вкусъ оныхъ дѣлается суровъ.

ж) Нѣкоторые имѣютъ обыкновеніе, хотя высушенный, но еще свѣжій овечій сыръ умягчать тѣмъ, что вырѣзавъ въ немъ сверху скважину, вливаютъ въ нее водки; оставляютъ, пока сыръ размякнетъ. Однакожъ этотъ размягченной сыръ надобно поскорѣе издерживать, инако весь съѣдятъ его черви. Сыры изъ коровьяго молока въ этомъ приготовленіи выходятъ лучше.

О поваренномъ употребленіи сдѣланныхъ сыровъ и прок.

Употребленіе разнаго роду сыровъ въ Поварнѣ многочисленно, о чемъ во многихъ мѣстахъ Словаря сего упомянуто при описаніи тѣхъ ѣствъ, въ которыхъ приготовленіе онъ входитъ. Здѣсь прибавимъ объ особливыхъ изъ онаго приготовленіяхъ, также и о нѣкоторыхъ составленіяхъ сыровъ.

Сыръ Ангіановъ. Возьми бѣлки отъ четырехъ яицъ, взбей оные довольно и смѣшай съ желтками, особливо также взбитыми. Возьми полштофа хорошаго молока и тертъ штофа густыхъ снимокъ, сахару по размѣру, не много воды померанцовыхъ цвѣтовъ, или розовой, или нѣсколько кожицы съ лимону свѣжаго. Иные кладутъ въ это крошечку соли. Приставь всю эту смѣсь въ сковород-

Digitized by Google

родкѣ на умѣренной огонь: когда начнетъ кипѣть, выдави сокъ изъ двухъ лимоновъ въ треть штофа воды, и поливай этою водою маленькими ниточками, водя кругами по сыру, въ сковородкѣ находящемуся; когда опять вскипитъ, поливай еще тою же водою и повтори это разъ до пяти или шести. Усмотрѣвъ, что сыръ сѣлъ, дать вскипѣть еще разъ, снять съ огня и остудить въ половину. Сыръ выбрать уполовчою ложкою и складывать въ жестяную форму, имѣющую во днѣ малыя скважины; оставь осякать часъ и выпрокинь на блюдо. Подаютъ къ этому сыру сливки и сахаръ.

Сыръ иготной. Возьми свѣжаго творогу и треть штофа снимокъ; положи творогъ въ иготь и толки съ нѣсколькими кусочками кожицы, обрѣзанной съ лимону; подливай мало по малу снимки, пока разведешь жидко. Выложи въ жестяную форму, прибавивъ прежде того сахару толченаго, и постлавъ въ формѣ кисейнаго полотна или флеру, чтобъ удобнѣе вынуть было можно. Оставь осякать часа на четыре, и подавай съ снимками или безъ оныхъ.

Сыръ каннелонами. Вари треть штофа свѣжей сметаны съ третью штофа молока, четвертью фунта сахару и ложкою воды померанцовыхъ цвѣтовъ, или розовой; когда вскипитъ разъ, сними съ огня, и остудивъ въ протепель, положи съ кофейное зерно величиною лафты, разведенной малою долею молока; пропусти сквозь сито на блюдо и поставь на горячую золу, чтобъ сѣло. Тогда разрѣжь сыръ ножемъ въ каннелоны; отрѣзывая сіи полоски, укладывай на большомъ блюдѣ, не стыкая оныхъ между собою. Опять поставь на горячую золу, чтобъ сыворотка вся отдѣлилась и каннелоны отвердѣли. Переложи тогда на блюдо, въ которомъ подавать, смочи не много снимками и посыпь сахаромъ.

Сыръ миндальной. Сладкаго миндалю два фунта облупивъ, столочь, разведи полштофомъ вина Французскаго,

Digitized by Google

скаго, прибавь стаканъ розовой воды, нѣсколько толченаго пшеничнаго сухаря и сахару столько, чтобъ сдѣлалось сладко; вари, пока сгустится: тогда выложи на блюдо.

Сыръ мороженой. Смотри *Мороженое.*

Сыръ по Англински. Возьми треть штофа свѣжихъ снимокъ, столько же молока и полфунта толченаго сахару, разведи съ тремя желтками яичными и вари, пока станетъ закипать. Тогда, снявъ съ огня, вылей въ форму и снеси на ледъ на три часа. Послѣ того выпрокинь на блюдо.

Сыръ по Бургиньйотову. Положи въ чашу треть штофа свѣжей сметаны, малое дѣло кожицы обтертой съ свѣжаго лимону, счепоть толченой гуммы драганту; взбивай, пока довольно сгустится, безъ пѣны. Сложи въ плетеную изъ вѣточекъ корзинку, устланную тонкимъ полотномъ; когда сыръ отечетъ и сядетъ, выпрокинь на блюдо. Подавай, посыпавъ сахаромъ.

Сыръ по Дофински. Вари треть штофа густыхъ снимокъ, съ полчетвертью фунта толченаго сахару; снявъ съ огня, пусти въ это нѣсколько капель воды померанцовыхъ цвѣтовъ. Когда остынетъ, взбей въ густую пѣну и выложи въ плетеную корзинку, устланную тонкимъ полотномъ; оставь, пока все жидкое истечетъ. Выпрокинь сыръ на блюдо, въ которомъ подавать.

Сыръ по Дюшессину. Возьми по трети штофа прѣснаго молока и густыхъ снимокъ; положи въ игошь три или четыре абрикоза сухихъ, кожицу съ одного свѣжаго лимону, также мясо лимонное и столько же мармелады померанцовой: столки все вмѣстѣ и пропусти сквозь сито; разведи снимками и молокомъ, взогрѣй на огнѣ и положи крошечку лафты. Когда сыръ сядетъ, выложи въ форму. Подавай, выпрокинувъ на блюдо, съ снимками и сахаромъ толченымъ.

Сыръ

Digitized by Google

Сыръ по Контїеву. Вари треть штофа снимокъ, съ прибавкою большой рюмки молока и малой доли сахару: когда закипитъ, снявъ съ огня, положи туда же четыре яичныхъ желтка растертыхъ съ полложкою воды розовой, или померанцовыхъ цвѣтовъ, и малою частью молока. Приставь на огонь, чтобъ только взогрѣлось, мѣшай безпрестанно ложкою, и когда начнетъ садиться, тотчасъ сними съ огня, чтобъ желтки не сварились. Остуди въ протепель; тогда пусти крошечку лафты, разведенной молокомъ, приставь на горячую золу, накрывъ блюдомъ; когда сыръ сядетъ, выложи въ плетеную корзинку, устланную тонкою вешошечкою, чтобъ сыръ осякъ. Подавай на блюдѣ, обливъ вокругъ снимками и посыпавъ сахаромъ.

Сыръ по Мѣщански. Приставь на огонь полштофа молока, съ третью штофа снимокъ, полложкою воды цвѣтовъ померанцовыхъ и четвертью фунта сахару; увари, пока выкипитъ до половины. Снявъ съ огня, положи туда три желтка яичныхъ, размѣшай, приставивъ опять на огонь, пока станетъ садиться; остуди тогда въ протепель, положи лафты съ горошинку величиною; поставь на горячую золу створожиться, и выложи въ плетеную корзинку, устланную тонкою вешошечкою. Когда осякнетъ, выпрокинь на блюдо.

Сыръ по Швейцарски. Увари, пока выкипитъ, половина, четыре рюмки снимокъ и столько же молока; снявъ съ огня, брось крошечку соли и осьмуху фунта сахару; когда поостынетъ нѣсколько, положи съ горошинку лафты растертой въ молокѣ. Смѣшавъ, пропусти сквозь сито на блюдо, поставь на горячую золу, накрывъ другимъ блюдомъ, чтобъ створожилось. Выложи въ плетеную форму, или фаянсовую. Когда сядетъ, выпрокинь на тарелку и подавай, посыпавъ сахаромъ.

Сыръ простоквашной. Возьми горшокъ свѣжей простокваши, снявъ сметану, молоко кислое взмѣшай и поло-

Digitized by Google

положивъ лимоннаго соку, не много взвари; откинь на рѣшето, чтобъ сыворотка стекла. Осякшій творогъ смѣшай съ нѣсколькими взбитыми яичными желтками, присоли, и разложивъ въ мѣшечки, положи на сутки подъ гнетъ; послѣ чего сыръ готовъ будетъ къ употребленію.

Сыръ сладкой. Вливъ въ кострюлю три бутылки снимокъ, вари, пока вскипятъ; тогда снявъ съ огня, счерпывай пѣну и клади оную въ чистую чашку. Въ оставшія снимки положить соусную ложку сметаны, опять вари и снимай пѣну; это повтори до трехъ разъ, мѣшая по часту. Когда въ кострюлѣ окажется сыворотка, сними съ огня, выложи въ снятую пѣну, вымѣшай, остуди, и сложивъ въ мѣшечекъ, положи подъ гнетъ на двѣнатцать часовъ.

Сыръ яичной. Смотри Яичной сыръ.

Замѣчаніе Медицинское.

Сыръ свѣжій, сдѣланный изъ хорошаго молока и свѣжихъ снимокъ, вообще питателенъ и мягчитъ; для нѣкоторыхъ слабыхъ желудковъ однако бываетъ тяжелъ. Свойство его нѣсколько перемѣняется отъ подмѣсей. Прибавка яичныхъ желтковъ учиняетъ сыръ еще питательнѣе, но тяжелѣе для желудковъ слабыхъ. Вареніе убавляетъ много его качествъ, какъ-то: умягченіе и прохладительность.

Сыры собственно, или дѣлаемые впрокъ, каковы: Голландской, Пармской и прочіе, пока свѣжи, холодятъ, но притомъ одмѣваютъ и даютъ питанія больше, нежели сыры старые и затвердѣлые между тѣмъ подмѣсь въ нихъ тьмину и другихъ пряностей это отвращаетъ. Здоровье сыры, содержащіе въ себѣ больше масловатыхъ частицъ. Очень соленые сыры мало питательны, горячатъ кровь и легко могутъ подать причину къ каменной болѣзни. Очень кислые сыры отягощаютъ желудокъ. Вообще пища эта здорова только въ умѣренномъ употребленіи.

СЫРЪ

СЫРЫ ДЕССЕРТНЫЕ. (*С. Канд.*) Объ оныхъ подробно писано въ Статьѣ *Кремы*; смотри также о нѣкоторыхъ къ сему надлежащихъ сырахъ въ предшедшей статьѣ. Въ дополненіе къ онымъ упомянемъ здѣсь о нижеслѣдующихъ:

Сыръ взбитой. Изруби очень мѣлко не много кожицы свѣжаго лимону, и положи въ сковородку съ четырью большими рюмками густыхъ снимокъ, съ горошину величиною гуммы драганту столченой; взбивай сливки голичкомъ, снимай пѣну и клади въ плетеную изъ прутиковъ форму; естьли форма не очень часта, надобно подостлать въ нее рѣдкую льняную ветошечку. Когда пѣна вся будетъ снята, и въ формѣ сядетъ, выпрокинь на блюдо и посыпь сахаромъ.

Сыръ Монтморенсовъ. Приставь на огонь треть штофа снимокъ, съ 16 золотниками сахару; когда закипитъ, снявъ съ огня, остуди. Влей полложки конфектной воды померанцовыхъ цвѣтовъ, взбивай голичкомъ, и снимая пѣну, складывай въ форму, изъ прутиковъ сплетенную, постлавъ въ ней ветошечку; когда сядетъ сыръ и осякнетъ, выпрокинь оной на блюдо.

Сыръ Португальской. Положи въ иготь четверть лимону варенаго въ сахарѣ, столки очень мягко; прибавь двѣ или три ложки мармелады какой угодно и смѣшай. Увари, пока выкипитъ третья доля, бутылку сливокъ и стаканъ молока; поостудивъ, смѣшай съ толченымъ лимономъ и мармеладою. Когда остынетъ въ прошепель, положи туда съ кофейное зерно величиною лафты, разведенной молокомъ; пропусти все сквозь сито на блюдо, и накрывъ другимъ блюдомъ, поставь на горячую золу, чтобъ створожилось. Выложи въ форму сырную, чтобъ сыворотка стекла. Тогда выпрокинь на блюдо и подавай съ сливками и сахаромъ.

Сыръ Принцессинъ. Приставь на огонь треть штофа густыхъ сливокъ и штофъ молока, прибавь двѣ ку-

крупинки соли, кожицу обтертую съ одного свѣжаго лимону, счепоть кишнецу, кусочикъ корицы, четвертъ фунта сахару, и вари, пока укипитъ половина. Снявъ съ огня, поостуди, положи туда съ горошину лафты, разведенной въ ложкѣ воды; пропусти все сквозь сито на блюдо, приставь, накрывъ, на горячую золу, чтобъ створожилось; послѣ выложи въ сырную форму, и когда осякнетъ и ссядется, выпрокинь на блюдо.

Сыръ съ лимономъ. Смотри Сыръ по Бургиньйотову.

Сыръ шоколадной. Смотри Шоколадъ.

ССѢКЪ. Смотри *Руэль.*

СЮРТУ (*С. Повар.* Это родъ рагу двоякаго приготовленія, постнаго и скоромнаго.

Сюрту постной. Сдѣлай годиво изъ мѣлко изрубленной и столченой рыбы, съ приправами, ниже описанными, въ сюрту скоромномъ коровьимъ масломъ и хлѣбомъ бѣлымъ, обжареннымъ съ сметанѣ. Употреби полоски какой угодно рыбы, а впрочемъ поступай по нижесказанному.

Сюрту скоромное. Изжарь на вертѣлѣ каплуна или жирную курицу, обвернувъ ветчиннымъ саломъ; остуди, по томъ слупивъ кожу, обери мясо съ костей, изруби оное съ прибавкою обваренаго шпеку, говяжьяго сала, петрушки, цибули, опенокъ, печерицъ, соли, перцу и другихъ приправъ и пряностей, хлѣбнаго мякишу смоченнаго въ сливкахъ и нѣсколькихъ яичныхъ желтковъ; перетолокши все это, положи и угнети въ кострюлю, а по срединѣ сдѣлай ямку для положенія какого угодно рагу, на примѣръ изъ голубятъ, или ортолановъ, перепелокъ, телячьяго сладкаго мяса и проч. Накрой рагу тѣмъ же фаршемъ, сгладь ножемъ, помазывая взбитымъ яицомъ, посыпь крошками бѣлаго хлѣба и запеки въ печи.

Т.

Digitized by Google

Т.

ТАЛМУЗЪ. (С. *Прибавш.*) Родъ хлѣбеннаго, дѣлаемаго изъ свѣжаго творогу, съ малою долею масла коровьяго и толченаго перцу, съ горстью муки, съ нѣсколькими яичными желтками, и на малой долѣ молока замѣсиваемаго. Кладутъ эту смѣсь въ поддонокъ изъ тѣста сдобнаго, съ окрайками, кои помазываютъ взбитымъ яицомъ и сажаютъ въ печь.

ТАРТЪ. (С. *Прибавш.*) Хлѣбенное, запекаемое въ печи; онаго четыре рода.

Тартъ Королевской. Замѣсивая сдобное тѣсто, прибавь въ него толченаго сахару, и сдѣлай на блюдѣ поддонокъ съ окрайками. Вари молоко свѣжее, пока оное не много сгустится, положи въ него толченаго сахару, шесть яичныхъ желтковъ, гораздо разболтанныхъ ложкою, и свѣжаго масла коровьяго. Выложи эту смѣсь въ поддонокъ, посади въ печь и подавай, посыпавъ сахаромъ.

Тартъ сливочной. На блюдѣ сдѣлай изъ здобнаго тѣста поддонокъ съ окрайками. Вари полштофа сливокъ съ сахаромъ; положи въ него взбитые бѣлки отъ двухъ яицъ, не много муки крупичатой, нѣсколько воды розовой, или померанцовыхъ цвѣтовъ, и выложивъ въ поддонокъ, оправь окраекъ, запеки въ печи; подавай, сахаромъ посыпавъ.

Тартъ сырной. Сдѣлай поддонокъ по вышесказанному. Замѣси, растирая ложкою, свѣжаго творогу на яицахъ, съ солью и хорошимъ масломъ коровьимъ; выложи смѣсь въ поддонокъ, запеки и подавай съ сахаромъ. Естьли прибавить сливокъ, тартъ выдетъ лучше. Можно вмѣсто творогу употреблять тертой сыръ.

Тартъ травной. Оной дѣлается тѣмъ же образомъ, какъ и вышеписанные. Но въ смѣсь творогу или сыру прибавляютъ мѣлко изрубленныхъ травъ порею, портулаку и спинату.

ТАРТЛЕТЫ. (С. *Прибавш.*) Сдѣлай слоеное тѣсто, положи изъ онаго поддонки въ маленькія формы

Digitized by Google

пирожныя и обведи окрайки. Приготовь кремъ хлѣбенной слѣдующимъ образомъ: положи въ кострюлю муки крупичатой и яицъ, размѣшай тщательно; влей послѣ треть штофа сливокъ пополамъ съ молокомъ, поваривъ прежде особливо: вымѣшавъ съ прежнимъ, вари, и въ продолженіи варенія положи кусокъ масла коровьяго. Сваривъ, прибавь мѣлко изрубленнаго цукату, не много толченаго миндалю, сахару мѣлкаго, вымѣшай; разложи этотъ кремъ въ приготовленые поддонки; наложи рѣшеточки изъ слоенаго же тѣста; запеки въ печи и подавай, глассировавъ сахаромъ.

ТВОРОГЪ. (С. *Повар.* и *Присл.*) Вещество густое, нѣсколько жирноватое, отдѣляющееся изъ молока скиснувшагося. Употребленія онаго въ Поварнѣ и впрочемъ многочисленно. Изъ него дѣлаютъ разные сыры. Смотри *Сыръ*.

ТЕЛЯТИНА. (С. *Повар.*) Мясо теленка, или молодой коровы, либо быка до полугодоваго возрасту. Лучшая телятина шестинедѣльнаго теленка, поеннаго молокомъ однимъ. Доброта мяса сего въ томъ, чтобъ было оное бѣло, каково и бываетъ оное у телятъ жирныхъ. Всѣ части теленка употребляются въ поваренныхъ приготовленіяхъ: сіе опишемъ мы порознь въ статьѣ, начавъ съ приготовленія телятины вообще.

Телятина битая. Нарѣзавъ оной ломтями, гораздо избить обухомъ ножа, послѣ чего ломти обжарить слегка въ маслѣ коровьемъ, прибавить къ тому пригоршни, или больше стертаго на терку бѣлаго хлѣба, три скрошенныхъ луковки эшалоту, рюмку бѣлаго вина и не много бульёну; поварить четверть часа, и предъ окончаніемъ сего времени приправить двумя изрубленными анчоусами и нѣсколькими каплями уксусу, или лимоннымъ сокомъ.

Телятина, блондъ изъ оной. Пообжаривъ телятину въ кострюлѣ столько, чтобъ дала сокъ, дай покипѣть къ кострюлѣ. Сдѣлай между тѣмъ изъ ветчинного

Digitized by Google

наго растопленнаго сала съ мукою пшеничною легкую красную подпалку, разведи оную бульіономъ съ малою прибавкою жюсу; процѣди подпалку, и выложивъ на телятину, привари не много.

Телятина въ кострюлѣ. Нарѣжь оной толстыми ломтями, которые нашпекуй, и обложивъ ломтями сала съ обѣихъ сторонъ, жарь въ кострюлѣ на умѣренномъ огнѣ; послѣ чего, обвалявъ въ мукѣ, смочи бульіономъ, приправь солью, перцомъ, гвоздикою, рубленными петрушкою и цибулею. Дай укипѣть соку и подбей оной яичными желтками, растертыми съ вержюсомъ, или лимоннымъ сокомъ.

Телятина въ пирогѣ горячемъ. Ломти телятины нашпекуй среднимъ шпекомъ, обваляннымъ въ хорошихъ приправахъ. Сдѣлай пирогъ изъ сдобнаго, или слоенаго тѣста, положи на дно онаго добраго годиво; на оное уклади ломти телятины; послѣ гарнируй вершками спаржи, печерицами, телячьимъ сладкимъ мясомъ, сморчками, трюфелями, чашечками артишоковъ, толченымъ ветчиннымъ саломъ, разными повареными травами, пряностьми и солью; наложи крышку, запекай два часа; послѣ счерпавъ жиръ, влей кулису телячьяго и ветчиннаго.

Телятина въ пирогѣ холодномъ. Нашпекуй ссѣкъ телятины крупнымъ въ хорошія приправы обваляннымъ шпекомъ и маринируй оную въ уксусѣ. Положи въ обыкновенной холодной пирогъ этотъ ссѣкъ съ саломъ ветчиннымъ толченымъ и ломтями, лавровымъ листомъ и другими обыкновенными приправами. Наложи крышку, посади въ печь, и когда поспѣетъ, подавай холодной.

Телятина, жюсъ изъ оной. Ссѣкъ телятины отъ задней ноги избивъ, положи въ кострюлю съ нѣсколькими луковицами, морковью, пустарнакомъ и бульіономъ. Держи на маломъ огнѣ, чтобъ дало сокъ и слегка покипѣло; смочи подпалкою и вари исподоволь.

Digitized by Google

Наконецъ процѣди сквозь сито и храни жюсъ этотъ къ употребленію для похлебокъ и рагу.

Телятина подобіемъ калбасъ. Изрубить телятины очень дробно, съ прибавкою почечнаго сала, смѣшать съ мякишемъ бѣлаго хлѣба, въ молокѣ размоченнымъ, присолить, приправить мушкатнымъ цвѣтомъ и замѣсить какъ фаршъ на сметанѣ свѣжей. Подѣлай изъ сего подобіе калбасъ желаемой величины, заверни оныя въ телячій здоръ или сальникъ; въ недостаткѣ же онаго хотя въ бумагу, вымазанную коровьимъ масломъ; зажарь на рашпарѣ. Подавай, обливъ Чухонскимъ масломъ, подваренным съ сокомъ изъ двухъ свѣжихъ лимоновъ.

Телятина по Италіански. Смѣшай ложку муки пшеничной съ четвертью фунта масла коровьяго, разведи молокомъ, приправь мушкатнымъ цвѣтомъ, и приставивъ на жаръ, вымѣшай тщательно. Послѣ изотри на теркѣ четверть фунта Пармскаго сыру, остатковъ жареной телятины нарѣжь ломтиками, также и бѣлаго хлѣба. На блюдѣ изъ прѣснаго тѣста сдѣлай окраекъ и засуши въ печи. Дно блюда усыпь тертымъ пармезаномъ, смочи нѣсколькими ложками молока; на это поклади телятину и ломти хлѣба слоями, засыпь все пармезаномъ, вылей вышеписанную подпалку и зарумянь въ печи.

Телятина по Пїемонтски. Часть телятины, нашпековавъ крупнымъ шпекомъ, упаривай въ горшкѣ по сказанному о бефъ а ла модѣ; когда поспѣетъ, остуди, сними жиръ; остатки застывшаго соку размажь по телятинѣ и подавай холодную въ числѣ антреме, или горячую въ числѣ антре.

Телятина по Рамбулѣтову. На части телятины подѣлай ямки одну близь другой, начини въ оныя хорошаго годиво, обверни телятину въ сало и бумагу, жарь на вертѣлѣ. Когда поспѣетъ, сними сало и бумагу. Помажь яицомъ взбитымъ, усыпь крошками бѣлаго хлѣба, позарумянь въ печи и подавай съ соусомъ пряным.

Теля-

Digitized by Google

Телятина, ссѣкъ оной. Смотри *Рулѣ.*

Телятина, фрикасе изъ оной. Изрѣжь въ ломти толстое мѣсто боковины телячей жареной и остывшей; обжарь въ маслѣ коровьемъ съ прибавкою счепоти муки, петрушки и цибули; вымѣшавъ, положи въ это телятину, приправь солью и перцомъ, смочи бульіономъ; подбей нѣсколькими желтками яичными, растертыми съ свѣжею сметаною и рубленою петрушкою. Можно приправить и сокомъ лимоннымъ.

Телятины четверть, гарнирована гателетами. Взявъ доброй телятины заднюю четверть, нашпекуй по срединѣ, и завернувъ бумагою, изжарь на вертѣлѣ. Когда зажарится румяно, зажарь на гателетахъ телячьяго сладкаго мяса, пробравъ ветчиннымъ саломъ. Утыкай этимъ четверть телятины, облей сверху доброю эссенціею, въ которую выдавить сокъ изъ одного лимону.

О легкомъ.

Телячье легкое ломтиками. Изрѣзавъ легкое ломтиками, положи въ кострюлю съ изрубленными эшалотомъ, петрушкою и цибулею, съ кускомъ масла коровьяго и счепотью муки; приставь на огонь, смочи рюмкою воды и рюмкою бѣлаго вина, приправь солью и перцомъ; дай свариться полчаса. Подбей тремя яичными желтками, положи двѣ ложки уксусу; вымѣшавъ, привари, не допуская вскипѣть.

Телячье легкое рубленое. Отвари оное въ водѣ съ солью и изруби мѣлко. Сморчковъ отвари въ бульіонѣ, изруби и вмѣстѣ съ легкимъ положи въ кострюлю, прибавь горсть коринки, пригоршни крошекъ бѣлаго хлѣба, кусокъ свѣжаго масла коровьяго, приправь мушкатнымъ цвѣтомъ, и смочивъ бульіономъ, увари до густоты соуса; наконецъ подбей двумя желтками яичными и положи рубленой петрушки.

Отваренное въ соли легкое прибавляетъ вкусъ холодныхъ окрошекъ и винегретовъ.

Digitized by Google

Телячье легкое съ сморчками. Сваривъ легкое и сморчки, изруби и замѣси на трехъ или четырехъ сырыхъ яицахъ. Обжарь въ говяжьемъ салѣ пригоршни трое или больше тертаго бѣлаго хлѣба, смѣшай съ вышесказаннымъ, приправь мушкатнымъ орѣшкомъ. Замѣси на яицахъ крутое тѣсто какъ бы для лапши; раскатай тонко, разрѣжь въ куски и згибай оное подобіемъ сморчковыхъ шляпокъ; сіи начини вышеписанною смѣсью, обжарь въ коровьемъ маслѣ и подавай съ приличнымъ соусомъ.

Телячье легкое, хлѣбъ чиненой онымъ. Возьми Французской хлѣбъ, взрѣжь съ него верхъ, и мякишь выбравъ чисто вонъ, но осторожно, чтобъ не прорвать корки, часть онаго изруби и смѣшай съ телячьимъ легкимъ: можно прибавить къ сему и телячью печенку; обжарь въ маслѣ, приправь мушкатнымъ орѣшкомъ, и начинивъ этимъ выдолбленной хлѣбъ, посади въ печь. Когда не много запечется, натыкай ножемъ фаршъ, смочи довольно густыми сливками и пеки опять, чтобъ поспѣло и зарумянилось. Подавай съ приличнымъ соусомъ, вливъ онаго подъ хлѣбъ.

О сладкомъ мясѣ.

Телячье сладкое мясо въ различныхъ приготовленіяхъ описано особливо въ послѣдующей статьѣ.

О амуретахъ.

Телячьи амуреты. Такъ называются мозги, изъ хребетной позвонковой кости вынимаемые Взявъ оныхъ около пригоршней, маринируй въ разогрѣтомъ маринадѣ, составленномъ изъ куска масла коровьяго, обваляннаго въ мукѣ, уксусу, воды, соли, перцу, изрубленныхъ петрушки, цибули и зубка чесноку, гвоздики, луковицъ ломтиками и листка лавроваго; держи въ маринадѣ три или четыре часа. Послѣ осуши, поклавъ мозги сіи между двухъ салфетокъ, обваляй мукою и обжарь въ маслѣ румяно. Подавай, гарнировавъ жареною въ маслѣ петрушкою.

О

О горлѣ.

Телячьи горла. Отварить мягко въ водѣ съ солью; послѣ чего остудивъ, начинить фаршемъ изъ телятины же, изжарить въ печи; а по томъ подавать съ какимъ прилично соусомъ.

О кишкахъ.

Телячьи кишки въ фрикасѣ. Изжарь оныя кусочками такъ, чтобъ сморщились и сдѣлались кудрявы; послѣ чего стирай на столѣ съ горстью соли, чтобъ отъ нихъ вся нечистота отстала, и перемывъ чисто, отвари мягко въ водѣ съ солью. Распусти на огнѣ кусокъ хорошаго масла коровьяго, положи въ него ложку муки, луковицу, натыканную двумя гвоздиками, пучокъ базилику и петрушки, и взвари. Когда кишки поспѣютъ, откинь на рѣшето, чтобъ осякли, послѣ вари въ мясномъ отварѣ четверть часа. Подбей масло яичными желтками, растертыми на молокѣ, приправь мушкатомъ и рубленою петрушкою, и подавай съ кишками.

Телячьи кишки жареныя. Оныя по вышесказанному приготовивъ, изрубить, положить въ глубокую сковороду, съ тремя горстьми крошекъ бѣлаго хлѣба, прибавить мѣлко скрошенныхъ фисташечныхъ ядръ, приправить мушкатнымъ цвѣтомъ и солью. Желтки отъ десяти яицъ растереть съ ложкою муки и стаканомъ сливокъ; смѣшать съ прочимъ, и подпустивъ коровьяго масла, зажарить.

О Котелетахъ.

Телячьи котелеты въ бумажкахъ. Надѣлавъ изъ телячей реберной части котелетовъ по обыкновенному, маринировать оные въ маслѣ Прованскомъ, съ солью, перцомъ, петрушкою, цибулею и печеницами рублеными. Обверни каждой котелетъ въ бумагу, вымазанную Прованскимъ масломъ, жарь на рашпарѣ надъ жаромъ, съ прибавкою внутрь пакетца по немногу ихъ маринаду; подавай въ бумажкахъ.

Digitized by Google

Телячьи котелеты глассированные. Нашпековавъ котелеты дробнымъ шпекомъ, обжарь, заглассируй по сказанному о фрикандо и подавай съ рагу изъ дробныхъ луковокъ.

Телячьи котелеты глассированные съ горохомъ. Оные обжаришь и заглассировать по вышеписанному; подавать съ рагу изъ зеленыхъ гороховыхъ лопатокъ. Именно, лопатки изломавъ, обжаришь въ коровьемъ маслѣ съ прибавкою пучка травъ; когда ужарится, смочишь жюсомъ, еще уваришь и подбишь кулисомъ.

Телячьи котелеты маринированные. Передѣлавъ во оные реберную часть, положишь въ кострюлю кусокъ масла коровьяго, обвалянаго въ мукѣ, уксусу, воды, соли, перцу, петрушки, цибули, луку ломтиками, головку чесноку, два гвоздка гвоздики, листокъ лавровой: взогрѣть этотъ маринадъ и маринировать въ немъ котелеты; послѣ чего вынуть, и давъ поосякнуть, обвалять въ мукѣ, обжаришь румяно въ свиномъ салѣ и подавать, гарнировавъ жареною въ маслѣ петрушкою.

Телячьи котелеты по Лїонски. Подѣлавъ котелеты обыкновеннымъ образомъ, нашпековать оные дробнымъ шпекомъ и корнишонами; спрысни солью и перцомъ, маринируй въ Прованскомъ маслѣ съ петрушкою, цибулею и эшалотомъ; обжарь въ ихъ маринадѣ и подавай съ слѣдующимъ соусомъ: положи въ кострюлю рубленыхъ петрушки, цибули и эшалоту, соли, перцу крупностолченаго, кусокъ масла коровьяго, обвалянаго мукою; ужаривъ, прибавь двѣ ложки масла Прованскаго и двѣ ложки бульону; привари и приправь лимоннымъ сокомъ.

Телячьи котелеты съ грибами. Сдѣлай оные толсто, и съ одной стороны по ребрушку разшири пальцомъ ямку, положи въ оную по нѣскольку салпико, сдѣланнаго изъ телячьяго сладкаго мяса, рубленыхъ грибовъ, петрушки, цибули и эшалоту; приправь крупнымъ перцомъ; ямочку завяжи, чтобъ салпико не вынало.

Digitized by Google

пало. Вари со томъ котелеты въ бульйонѣ съ прибавкою бѣлаго вина. По свареніи выложи на блюдо ребрушками вверхъ. Остатокъ бульйону увари, счерпай жиръ, подбей кулисомъ и выложи подъ котелеты.

Телячьи котелеты съ приправами. Обжарь котелеты въ растопленномъ ветчинномъ салѣ, съ мѣлко изрубленными печерицами, петрушкою, цибулею, базиликомъ и чеснокомъ. Положи въ приправу соли и перцу. Вынувъ обжареные котелеты, въ оставшее подбавь кулису, взвари, счерпай жиръ, подави лимоннаго соку и облей этимъ котелеты.

Телячьи котелеты тиненые. Подѣлавъ котелеты толсто, съ боку въ нихъ сдѣлай по ямкѣ, въ которую начини фаршу, сдѣланнаго изъ бѣлаго мяса пулярды, или рябца, зашей; спрысни солью и перцомъ; маринируй въ растопленномъ ветчинномъ салѣ съ разными приправами. Вынувъ изъ маринаду, обверни каждой котелетъ ломтикомъ ветчиннаго сала и въ бумагу, зажарь на рашпарѣ; послѣ снявъ сало и бумагу, подавай котелеты съ эссенціею.

О мозгахъ.

Телячьи мозги въ коробочкахъ. Ополоснувъ мозги, вынутые изъ телячьихъ головъ, въ теплой водѣ, разрѣжь каждой на нѣсколько кусковъ, маринируй въ маслѣ Прованскомъ, съ лимоннымъ сокомъ, рублеными печерицами, петрушкою, цибулею, съ солью и крупно столченымъ перцомъ. Сдѣлай изъ бумаги коробочки, вымажь оныя Прованскимъ масломъ, въ каждую положи по тоненькому ломтику ветчиннаго сала и одинъ мозгъ съ частью маринаду; накрой саломъ же, зажарь надъ жаромъ на рашпарѣ и подавай въ коробочкахъ.

Телячьи мозги жареные. Разрѣзавъ оные въ куски, и маринировавъ по вышесказанному, откинь на рѣшето, обваляй въ мукѣ, обжарь въ маслѣ и подавай съ жареною въ маслѣ петрушкою.

Digitized by Google

Телячьи мозги по Италiянски. Отваривъ оные съ хорошими приправами, разрѣжь въ куски, съ Грецкой орѣхъ величиною, обмочи въ яицо взбитое, обваляй въ крошкахъ Французскаго хлѣба. Жарь въ маслѣ съ базиликомъ и подавай съ лимоннымъ сокомъ.

Телячьи мозги по мотроски. Изъ двухъ головъ вынувъ мозги, дай онымъ помокнуть въ водѣ, а по томъ свари въ бѣломъ винѣ, съ прибавкою бульiону, пучкомъ травъ, солью и перцомъ. Сдѣлай рагу изъ поваренныхъ корней, дробныхъ луковицъ, сваривъ оные въ бульiонѣ и подбивъ кулисомъ. Привари въ этомъ рагу мозги и подавай.

Телячьи мозги пряженые. Вымочи въ теплой водѣ мозги изъ двухъ телячьихъ головъ, а по томъ свари въ небольшемъ количествѣ бульiону, съ прибавкою двухъ или трехъ ложекъ ренскаго уксусу, пучка травъ, трехъ зубковъ чесноку, двухъ гвоздковъ гвоздики, тьмину, лавроваго листу и базилику. По сваренiи каждой мозгъ разрѣжь на двое, обмочи въ беньетное тѣсто и обжарь румяно въ свѣжемъ маслѣ коровьемъ, или свиномъ салѣ, пока тѣсто будетъ на зубахъ хрустѣть.

Телячьи мозги съ лукомъ. Вымочивъ мозги, отвари оные въ бульiонѣ, съ прибавкою бѣлаго вина, ветчиннаго сала, лимону ломтиками, пучка травъ, чесноку и гвоздики. Въ другой кострюлѣ въ бульiонѣ малыхъ бѣлыхъ луковокъ отлей бульiону, а оставшiйся подбей кулисомъ и редуктомъ. Подавай это рагу съ отваренными мозгами.

О ногахъ.

Телячьи ноги будингомъ. Дюжину телячьихъ ногъ отваривъ во водѣ, кости изъ оныхъ выбрать; сколько будетъ вѣсомъ освобожденнаго отъ костей мяса, столько же взять говяжьяго почечнаго сала: все это ибрубить дробно. Отъ восьми яицъ выпустить бѣлки и взбить оные въ густую пѣну; по томъ положить туда

же

Digitized by Google

же желтки и сбить вмѣстѣ. Взять пригоршни мякишу бѣлаго хлѣба, размоченнаго въ молокѣ, четверть фунта коринки, обрѣзанную кожицу съ одного лимону мѣлко скрошенную, не много мушкатнаго орѣха и соли: все вышеписанное перемѣшать съ рубленными телячьими ногами и саломъ; и естьли будетъ густо, прибавить молока, въ которомъ размачиванъ былъ мякишъ бѣлаго хлѣба. Салфетку намазать коровьимъ масломъ, покрыть оною кострюлю, выложить въ нее смѣсь, и завязавъ, варить въ соленой водѣ полтора часа. Между тѣмъ сдѣлать слѣдующій соусъ: размѣшай четверть фунта коровьяго масла, съ ложкою муки и четырьмя яичными желтками, прибавь туда же облупленнаго и мѣлкоскрошеннаго миндалю 12 золотниковъ, скрошеннаго же изюму горсть, сахару 18 золотниковъ, стаканъ бѣлаго вина, нѣсколько изрубленной лимонной корки; приставь на огонь, вымѣшай, не давая вскипать. Будингъ выложи на блюдо и облей этимъ соусомъ.

Телячьи ноги обжареныя въ тѣстѣ. Взявъ сколько угодно телячьихъ ногъ, каждую разрѣзать вдоль на двое, и большія кости выломать; отварить въ уксусѣ, разведенномъ водою, съ прибавкою нѣсколькихъ луковицъ, тимїану и соли. Выбравъ оныя изъ отвару, спрысни солью и уксусомъ, и дай стоять цѣлой часъ; послѣ чего осушивъ въ салфеткѣ, обмочи въ тѣсто, сдѣланное слѣдующимъ образомъ: положи въ кострюлю добрую горсть муки, бѣлки отъ четырехъ яицъ и разбивай деревянною ложкою; въ продолженіи сего вливай мало помалу двѣ рюмки бѣлаго вина, чтобъ сдѣлалось тѣсто, которое тянулось бы на ложкѣ и съ оной стекало. Обмочивъ ноги въ это тѣсто, обжарь въ коровьемъ маслѣ и посылай, завернувъ въ салфетку.

Таковымъ образомъ готовятъ ноги свиныя и бараньи, также обобранныя части съ телячей головы.

Телячьи ноги съ горчицею. Отвари ноги въ оной водѣ, съ пучкомъ травъ, ветчинными обрѣзками и кусоч-

Digitized by Google

кусочкомъ сала; по отвареніи кости изъ нихъ выбери, мясо изрѣжь въ кусочки, приставь въ кострюлѣ съ четвертью фунта масла коровьяго, пригоршнями крошекъ бѣлаго хлѣба; приправь солью и перцомъ, ужаривай, послѣ смочи хорошимъ бульіономъ; когда поспѣетъ, подбей горчицею и отпускай.

Отваренныя вышеписаннымъ образомъ ноги можно подавать съ соусомъ спаржнымъ, курячьимъ фрикасе и соусомъ вина винограднаго. Смотри статью *Ноги*.

О почкахъ.

Телячьи почки. Смотри въ статьѣ *Почки*.

О рубцахъ.

Телячьи рубцы. По вычищеніи оныхъ надлежащимъ образомъ, отварить мягко въ водѣ, подбитой мукою, съ прибавкою корней и травъ. По сваренїи изрѣзать оные въ обыкновенныя полоски и подавать съ соусомъ пряным, или съ соусомъ бѣлымъ, приправленнымъ сметаною и чеснокомъ

Телячьи хвосты. Смотри *Хвосты*.

О ушахъ.

Телячьи уши крошеныя. Обваривъ оныя въ кипяткѣ и очистивъ, доваривай спѣло въ бульїонѣ съ ломтикомъ ветчиннаго сала, пучкомъ травъ, лавровымъ листомъ, чеснокомъ, гвоздикою, солью и перцомъ. По сваренїи остудивъ, скроши полосками. Сдѣлай соусъ изъ ветчины, печерицъ, луковицъ, вина Шампанскаго или бѣлаго, редукту и кулису, съ обыкновенными приправами. Вари на маломъ огнѣ, и когда станетъ поспѣвать, положи въ него скрошенныя уши; выѣнь пучокъ и ветчину, сними жиръ, приправь горчицею, и взогрѣвъ, не допуская кипѣть, отпускай на столъ.

Телячьи уши съ горохомъ. Отваривъ уши по вышесказанному, подавай съ рагу гороховымъ, сдѣланнымъ слѣдующимъ образомъ: возьми фунтъ или мень-

ше

Digitized by Google

ше молодыхъ лопатокъ гороху сахарнаго, приставь на огонь съ кускомъ масла коровьяго, пучкомъ петрушки и цибули; брось счепоть муки, размѣшай, разведи жюсомъ пополамъ съ бульіономъ и уваривай на маломъ огнѣ. Когда поспѣетъ, положи кусочикъ сахару и крошечку соли. Приправь ложкою кулису и облей этимъ уши.

Телячьи уши съ равиготомъ. Отваривъ по вышесказанному уши, подавай оныя съ соусомъ равиготнымъ.

Телячьи уши съ сыромъ. Шесть телячьихъ ушей очистивъ и сваривъ въ бульіонѣ съ прибавкою третьей доли бѣлаго вина, пучка полнаго травъ, зубка чесноку, двухъ гвоздковъ гвоздики, лавроваго листка и кусочка масла коровьяго. По свареніи откинь на рѣшето осякнуть. Сдѣлай фаршъ изъ мякишу бѣлаго хлѣба, развареннаго съ молокомъ до тѣхъ поръ, какъ молоко все выкипитъ; тогда, пересыпавъ тертымъ сыромъ Пармскимъ или другимъ, ужаритъ, вымѣшивая; послѣ прибавитъ, остудивъ мякишъ, кусокъ свѣжаго масла коровьяго, растертаго съ четырью желтками яичными, въ густую сваренными; перетолки этотъ фаршъ и начини онымъ уши, обмочи ихъ въ растопленномъ маслѣ коровьемъ, обваляй въ крошкахъ бѣлаго хлѣба и тертомъ сырѣ; зажарь румяно на сковородѣ въ печи, или въ тортной сковородѣ. Подавай безъ соуса.

О филейкахъ.

Телячьи филейки въ бѣломъ соусѣ. Обжарь въ маслѣ коровьемъ печерицъ, нарѣзанныхъ полосками, съ пучкомъ травъ, чеснокомъ и гвоздикою; смочи бульіономъ и увари соусъ. Телятины жареной на вертелѣ нарѣжь тоненькими ломтиками, положи въ соусъ, выбравъ изъ онаго приправы, кромѣ грибовъ, взогрѣй, не давая кипѣть; подбей сметаною съ яичными желтками, подавай, приправивъ сокомъ лимоннымъ.

Телячьи филейки съ огурцами. Нарѣжь полосками телятины жареной на вертелѣ и взогрѣй оную въ рагу огуречномъ (см. *Рагу*), не давая вскипѣть.

О

О хрящах ъ.

Телячьи хрящи по Англински. Возьми телячью грудину бѣлую, вымачивай въ водѣ, а по томъ пообвари оную, разрѣжь по хрящамъ и задержи въ добромъ брезѣ. Корнишоны пооскобли не много ножичкомъ, и обваривъ въ водѣ, откинь на рѣшето, чтобъ осякли, и вари въ хорошей эссенціи (смотри въ статьѣ *Ветчина*). Вынь хрящи изъ бреза и подавай съ этимъ рагу корнишонным.

Телячьи хрящи по Нѣмецки. Разрѣжь оные въ куски равные, обвари, а по томъ задержи въ брезѣ, составленномъ изъ полбутылки вина бѣлаго, съ бульёномъ и обыкновенными приправами. Послѣ чего подавай оные съ соусомъ Нѣмецкимъ. — Таковымъ образомъ приготовленные хрящи можно подавать съ соусомъ зеленаго гороху, съ лактукомъ и разными рагу.

О языкахъ.

Телячьи языки въ соусѣ. Языки отварить въ водѣ спѣло, остудить, нашпековать и зажарить на вертѣлѣ. Подавать съ соусомъ виннымъ. Смотри *Соусы.*

Телячьи языки съ пармезаномъ. Языки отварить въ водѣ съ прибавкою бѣлаго вина, уксусу, ветчинныхъ обрѣзковъ и пучка травъ. Остудивъ, каждой языкъ разрѣзать вдоль пополамъ. Покласть оные на сковороду, облить не много растопленнымъ коровьимъ масломъ, усыпать толсто тертымъ Пармскимъ сыромъ, зажарить румяно въ печи, подавать, обливъ соусомъ аше. (См. Соусы). Вмѣсто сыру можно языки усыпать крошками Французскаго хлѣба и зажарить по вышесказанному.

О головѣ.

Телячья голова жареная. Выбравъ изъ оной черепныя кости, начини хорошимъ фаршемъ, смѣшаннымъ съ полосками говядины, баранины и ветчины жирной; зашей и оправь оную въ обыкновенный ея видъ. Отвари въ добѣ. (Смотри *Добъ*). Вымажь взбитымъ яицомъ,

Digitized by Google

яицомъ, осыпь крошками бѣлаго хлѣба, обжарь въ печи, помазывая масломъ, и подавай, гарнировавъ жареною въ маслѣ петрушкою. — Голова *дикой козы* приготовляется таковымъ же образомъ. Можно голову, вышеписаннымъ образомъ приготовленную, жарить и на вертѣлѣ.

Телячья голова по Англински. Обваривъ и очистивъ оную, распластай на двое; вымочи въ нѣсколькихъ теплыхъ водахъ, чтобъ кровяности въ ней ничего не осталось, и задержи обѣ половинки вмѣстѣ съ языкомъ въ хорошемъ брезѣ. Обваляй одну половинку въ мѣлкихъ крошкахъ Французскаго хлѣба; смочи растопленнымъ коровьимъ масломъ, смѣшаннымъ съ разными хорошими поваренными приправами, и обжарь румяно въ печи. Изъ другой половинки сдѣлай рагу. Языкъ скроши дробными полосками; мозгъ, подержавъ въ маринадѣ, разрѣжь жеребейками, обжарь съ ветчиннымъ саломъ, накрошеннымъ таковыми же жеребейками. Подавай голову обжаренную въ этомъ рагу, гарнировавъ вокругъ жареною въ маслѣ петрушкою.

Телячья голова пряженая. Голову, отваривъ спѣло въ водѣ, подбитой мукою, обери съ оной все мясо приличными кусочками; обмокай оныя въ беньетное тѣсто и пряжь румяно до сухости въ коровьемъ маслѣ.

Телячья голова съ соусомъ. Отваривъ оную въ водѣ съ солью, мясо обобрать. Сдѣлать соусъ винной (см. *Соусы*), приварить въ немъ обобранное мясо и подавать, приправивъ мушкатнымъ орѣшкомъ.

Телячья голова тиненая. Очистивъ и вымочивъ оную, выбери кости, уклади внутренность оной, вынувъ мозгъ, хорошимъ фаршемъ, сдѣланнымъ изъ бѣлаго мяса пулярды и птичьихъ печенокъ; на оной положи рагу, сдѣланное изъ молодыхъ голубятъ или перепелокъ; накрой тѣмъ же фаршемъ, оправь голову въ прежній видъ; обверни въ телячью паховину, опутай нитками и задержи въ хорошемъ брезѣ. Подавай съ эссенціею и ли-

мон-

моннымъ сокомъ. — Можно же подавать оную съ рагу трюфельнымъ или раковымъ.

О грудинѣ.

Телячья грудина въ брезѣ. Нашпековать оную шпекомъ съ разными приправами, задержать въ брезѣ и подавать въ рагу изъ телячьяго сладкаго мяса съ пѣтушьими гребнями и печерицами.

Телячья грудина въ сюртукѣ. Выбравъ хорошую телячью грудину, вымачивай въ водѣ; пообвари и задержи въ добромъ брезѣ. Сдѣлай годиво изъ телячей мякоти отъ задней ноги, съ говяжьимъ саломъ, рубленными петрушкою, цибулею и печерицами; столки этотъ фаршъ въ иготи, приправивъ солью и перцомъ, и замѣсивъ съ тремя яичными желтками. Переголокши, влей не много сметаны. Вынь грудину изъ бреза и остуди. Обложи грудину всю приготовленнымъ фаршемъ; сдѣлай на верху небольшое углубленіе, положи въ него салпико, накрой тѣмъ же фаршемъ; сгладь ножемъ, помачивая взбитымъ яицомъ; осыпь крошками бѣлаго хлѣба; положи на блюдо, и запеки въ печи. Подавая на томъ же блюдѣ, жирность слей и положи подъ грудину хорошей эссенціи.

Телячья грудина въ фрикасѣ. Грудину разними въ куски, обвари въ кипяткѣ; а по томъ приготовляй по сказанному о фрикасѣ цыплячьемъ. См. *Фрикасе.*

Телячья грудина маринированная. Разними телячью грудину по хрящамъ, и маринируй въ маринадѣ, взогрѣтомъ и составленномъ изъ куска масла коровьяго, обваляннаго въ мукѣ, съ солью, перцомъ, уксусомъ, петрушкою, цибулею, ломтиками луковицъ, чеснокомъ, тѣминомъ, базиликомъ и гвоздикою; держи грудину въ этомъ маринадѣ три или четыре часа. Вынувъ, оботри и обваляй въ мукѣ; обжарь въ маслѣ коровьемъ и подавай, гарнировавъ жареною въ маслѣ петрушкою.

Телячья грудина по Дульетову. Вымочивъ оную въ водѣ, пообвари въ оной же, приставь въ кострюлѣ съ буль-

Digitized by Google

бульіономъ, кореньями, луковицами, тьміномъ, лавровымъ листомъ, базиликомъ, вержюсомъ, лимономъ свѣжимъ; пучкомъ травъ, солью и перцомъ. Когда сокъ сгустится, подавай съ прибавкою особливо свареныхъ соусокъ.

Телячья грудина по Нѣмецки. Задержи оную въ брезѣ, съ прибавкою полбутылки бѣлаго вина. Разними по хрящамъ и подавай съ соусомъ Нѣмецкимъ.

Телячья грудина, лотажъ изъ ней. Начини бѣлой хлѣбъ хорошимъ фаршемъ, положи въ средину блюда, смочи бульіономъ, въ которомъ варилась телячья грудина, или инсе мясо; приправь телячьимъ жюсомъ. — Таковымъ образомъ можно и другія части телятины варить, и разрѣзавъ въ куски, окладывать около чиненаго бѣлаго хлѣба, и наливъ бульіономъ, приправлять жюсомъ. Фаршъ къ начиниванію хлѣба долженъ быть вареной.

Телячья грудина съ базиликомъ. Обваривъ оную, разбить въ куски разные, задержать въ брезѣ, удобреномъ хорошими приправами. Вынувъ изъ бреза, обвалять куски въ крошкахъ бѣлаго хлѣба, обмочить въ яицо взбитое, еще обвалять въ крошкахъ; обжарить въ маслѣ и подавать, гарнировавъ жареною въ маслѣ петрушкою и базиликомъ.

Телячья грудина съ горохомъ зеленымъ. Задержавъ оную въ брезѣ по вышесказанному, подавай въ рагу изъ гороху зеленаго; подбей кулисомъ телячьимъ и ветчиннымъ, яичнымъ желткомъ и не много сметаною.

Телячья грудина съ крыжовникомъ. Грудину отварить въ водѣ съ приправами, или задержать въ брезѣ. Сдѣлай подпалку изъ четверти фунта муки съ ложкою масла, влей въ нее стаканъ бѣлаго вина; положи горсть коринки, пучокъ травъ, луковицу, натыканную гвоздикою, прибавь бульіону и привари въ этомъ разнятую грудину. Ягоды крыжовнику обвари въ кипяткѣ;

Digitized by Google

откинь осякнуть, положи оныя въ вышеписанное, приправь лимоннымъ сокомъ, привари и отпускай на столъ.

Телятья грудина съ лактукомъ. Задержавъ онуя въ брезѣ, подавать съ рагу лактукъ салада.

Телятья грудина съ огурцами. Начини оную фаршемъ, сдѣланнымъ изъ птичьяго бѣлаго мяса; послѣ чего задержи въ хорошемъ брезѣ и подавай съ рагу огуречнымъ. Къ сему надобно грудину шпековать дробнымъ шпекомъ.

Телятья грудина съ сларжею. Нашпековать оную и задержать въ брезѣ. Подавать съ рагу, сдѣланнымъ изъ головокъ спаржи.

Телятья грудина тиненая, жареная на вертѣлѣ съ разными рагу. Нашпековавъ и начинивъ фаршемъ, оную изжарить; а потомъ подавать съ какимъ угодно рагу изъ огородныхъ зеленей.

Телятья грудина тиненая съ ветчиною. Начинивъ оную хорошимъ фаршемъ, нашпековать крупнымъ шпекомъ, обваляннымъ въ добрыхъ приправахъ, обвернуть ломтями шеляпины и ветчины; зажарить на вертѣлѣ. Подавать, гарнировавъ ветчиною и смочивъ жюсомъ.

О лопаткѣ.

Телятья лопатка въ коробочкахъ. Зажаривъ лопатку на вертѣлѣ, мясо обрѣзать кусочками. Сдѣлать изъ бумаги коробочекъ, вымазать оныя масломъ; положить въ нихъ обрѣзанную телятину съ прибавкою Прованскаго масла, рубленыхъ петрушки, цибули, эшалоту и печерицъ; спрыски солью и крупно столченымъ перцомъ; жарь на рашпарѣ надъ жаромъ. Когда мясо съ одного боку прожарится, переворотишь на другой, полить слегка ренскимъ уксусомъ и доверши обжареніе. Подавать въ коробочкахъ.

Телятья лопатка въ красномъ соусѣ. Разрубивъ оную въ куски, обмыть, обвалять въ мукѣ и обжаривать въ маслѣ коровьемъ, съ прибавкою двухъ-луковицъ, на-

Digitized by Google

ты-

тыканныхъ гвоздикою, двухъ или трехъ ломтиковъ сырой ветчины, трехъ лавровыхъ листковъ. Когда мясо прожарится, смочить бульіономъ; а въ недостаткѣ онаго горячею водою. Поваривъ довольно, мясо выложить; а соусъ протереть сквозь сито, приправить рубленными капорсами и анчоусами, приварить и подавать.

Телячья лопатка, гранатъ изъ ней. Обобрать мясо съ лопашки полосками и разбить оныя тонко обухомъ ножа, послѣ чего съ одной стороны нашпековать. Кострюлю вымазать коровьимъ масломъ, класть слои нашпикованнаго мяса, по томъ слой фаршу, пока наполнишь кострюлю; послѣ чего запечь въ печи, и выпрокинуть на блюдо.

О задней ногѣ.

Телячья задняя нога въ брезѣ. Оправь оную, нашпекуй и задержи въ брезѣ съ разными кореньями, прибавкою вина бѣлаго; дай прѣть полчаса. Вынувъ изъ бреза, подавай съ рагу шпинатнымъ. Можно оную подавать и холодную, разрѣзавъ въ ломти, въ числѣ антреме.

Телячья задняя нога въ добѣ. Нашпековавъ оную крупнымъ шпекомъ, положи въ хорошій брезъ съ разными приправами, и упаривай полчаса; смочи послѣ бутылкою вина бѣлаго; вари на маломъ огнѣ; остуди оную въ отварѣ; обмажь ссѣвшимся отваромъ по выложеніи на блюдо, и подавай холодную.

Телячья задняя нога жареная. Оная обыкновенно жарится на вертѣлѣ и употребляется къ сему телятина жирная.

Телячья задняя нога по Ислански. Оправивъ оную, побить довольно и натыкать въ ней ножемъ остроконечнымъ ямочки, въ каждую вложить по кусочку ветчины и по кусочку анчоуса; по семъ, обвернувъ бумагою, изжарить на вертѣлѣ. Подавать съ слѣдующимъ Испанскимъ соусомъ: положи въ кострюлю три рюмки

Digitized by Google

вина Шампанскаго, двѣ ложки деревяннаго масла, два зубка чесноку, два ломтика лимону, по шести зеренъ перцу и гвоздковъ гвоздики, вѣточку базилику, два лавровыхъ листа, мѣлко скрошенную луковицу; вари четверть часа, послѣ чего процѣди соусъ въ другую кострюлю и привари въ немъ двѣ горсти обрѣзанныхъ съ косточекъ оливокъ; прибавь немного бульёну, кусочикъ масла коровьяго, обвалянный въ мукѣ, два изрубленныхъ анчоуса; привари и облей этимъ соусомъ на блюдѣ жареную телятину.

Телячья задняя нога съ мозжухами. Телятину нашпековавъ, обвернуть въ бумагу и жарить на вертѣлѣ. Положить въ кострюлю сорокъ мозжевеловыхъ столченыхъ ягодъ, ломтиками нарѣзаннаго луку, смочить уксусомъ, приправить солью и перцомъ, и варить полчаса. Прибавить подпалку изъ муки съ коровьимъ масломъ, смочить бульёномъ, приправить зубкомъ толченаго чесноку и однимъ изрубленнымъ анчоусомъ; приварить и подавать съ зажареною телятиною.

Телячья задняя нога съ сметаною. Нашпековавъ оную, маринируй часовъ десять или двѣнатцать въ слѣдующемъ Сенменульдскомъ маринадѣ: распусти масла коровьяго, съ полуторымъ штофомъ молока и прибавкою соли, перцу, гвоздики, чесноку, луку, петрушки и цибули; вымѣшивай ложкою, и когда остынетъ, положи въ немъ телятину. Послѣ оботри оную салфеткую, обверни въ ветчинное сало и бумагу, и зажарь на вертѣлѣ. Вымажь сметаною, усыпь крошками бѣлаго хлѣба, дай зарумяниться въ печи и подавай съ соусомъ пряным.

Телячья задняя нога фрикасированная. Обрѣжь съ оной мясо кусками толщиною пальца въ два, а шириною въ одинъ палецъ; изъ ей оные ножевымъ обухомъ, нашпекуй дробнымъ шпекомъ; поклади куски въ кострюлю шпекованною стороною внизъ, смочи бульёномъ, прибавь перцу зернами, гвоздики, вѣточку базилику, мѣлко

Digitized by Google

ко скрошеннаго луку; накрой кострюлю, и приставивъ на огонь, упаривай. Когда мясо съ нижней стороны подрумянится, выбери оное изъ кострюли; въ оставшійся сокъ вмѣшай ложку муки, привари, процѣди сквозь сито и въ процѣженномъ привари не много мясо. Можно таковымъ образомъ приготовленное мясо подавать и съ соусомъ щавелевымъ.

Телячья задняя нога тушеная. Съ толстаго конца разрѣзать мясо по кости, остерегаясь повредить кожу; мяса нѣсколько выбрать, и вмѣсто онаго начинить фаршемъ, сдѣланнымъ изъ выбраннаго мяса, съ прибавкою куринаго бѣлаго мяса, говяжьяго сала, размоченнаго въ сливкахъ бѣлаго хлѣба, нѣсколькихъ яичныхъ желтковъ, соли и мушкатнаго цвѣту. Начинивъ, зашить; задержать въ брезѣ, и подавать съ соусомъ Англинскимъ. Смотри *Соусы.*

О печени.

Телячья печень жареная. Нашпековавъ оную, обвернуть въ телячій сальникъ и жарить на вертѣлѣ. По изжареніи подавай съ какимъ угодно соусомъ.

Телячья печень ломтиками. Изрѣзавъ оную ломтиками, спрыснуть солью, дать постоять полчаса и обжарить на сковородѣ въ маслѣ коровьемъ. Взять мѣлкостертыхъ крошекъ бѣлаго хлѣба, смѣшать съ ними дробно изрубленныхъ луку и петрушки, обвалять въ этомъ ломтики печенки и зажарить въ печи, чтобы зарумянилось. Послѣ чего можно ломтики сіи подавать съ соусомъ пряным, или съ рагу сочевичнымъ и рагу изъ зеленаго гороху.

Телячья печень на блюдѣ. Взять блюдо, могущее выдерживать огонь. Печенку изрѣзавъ ломтиками, въ палецъ толщиною, обтереть оные салфеткою, чтобы крови на оныхъ не было; покласть ломтики на блюдо съ полфунтомъ масла коровьяго, накрыть блюдо и поставить на жаръ. Когда масло начнетъ закипать, всыпь въ блюдо горсть крошекъ бѣлаго хлѣба, приправь мушка-

кашнымъ орѣшкомъ, переваляй въ этомъ ломтики, обжарь ихъ съ обѣихъ сторонъ, и подавай, смочивъ сокомъ изъ лимону.

Телячья печень пирогомъ. Столки одну или двѣ телячьихъ печенки въ иголи и протри сквозь сито; изруби по нѣскольку сала говяжьяго почечнаго и вешчиннаго, смѣшай съ печенками, замѣси на шести желткахъ и шести бѣлкахъ яичныхъ, взбитыхъ въ пѣну; прибавь къ тому шесть золотниковъ изрубленныхъ капорсовъ, горсть коринки, нѣсколько изрубленныхъ листковъ шалфеи, три столченыхъ гвоздка гвоздики; вымѣшай тщательно. Приличной величины кострюлю вымажь масломъ коровьимъ, обложи сальникомъ телячьимъ, выложи въ него смѣсь, наложи края сальника, оправь и запекай въ печи полтора часа. Когда поспѣетъ, выпрокинь на блюдо и подавай съ слѣдующимъ соусомъ: сдѣлай изъ коровьяго масла съ мукою подпалку, брось въ нее по горсти капорсовъ и коринки, прибавь рюмку ренскаго уксусу и приварн.

О прочихъ приготовленіяхъ изъ телячей печени смотри въ статьѣ *Печенки.*

О почечной части.

Телячья почечная часть въ брезѣ. Нашпековавъ оную, задержи въ хорошемъ брезѣ; подавай съ рагу, сдѣланнаго изъ телячьяго сладкаго мяса, пѣтушьихъ гребней и другихъ приправъ.

Телячья почечная часть въ рагу. Нашпекуй оную крупнымъ шпекомъ, обваляннымъ въ разныхъ приправахъ, жарь на вертѣлѣ почти до спѣлости; послѣ положи въ кострюлю, смочи хорошимъ бульіономъ и бѣлымъ виномъ; прибавь пучокъ травъ, печерицъ и соку, которой стекалъ при жаренїи телятины, и немного муки подпаленной съ масломъ коровьимъ; вари, чтобъ соусъ сгустѣлъ, приправь вкусно, и подавай.

Телячья почечная часть по Гасконски. Оная приготовляется точно тѣмъ же образомъ, какъ писано выше о телячьей задней ногѣ въ смешанѣ.

Digitized by Google

О прочихъ приготовленіяхъ этой части, смотри въ статьѣ *Почечная часть*.

О ядерной части.

Телячья ядерная часть глассированная. Такъ называется мякоть задней ноги, идущая отъ сгиба колѣннаго, около толстой лядвейной кости, до почечной части. Вырѣзавъ эту часть, нашпекуй дробнымъ шпекомъ, пообвари въ кипяткѣ и доваривай въ бульйонѣ съ кускомъ ветчины, пучкомъ травъ, гвоздикою и перечицами. Вынувъ мясо, съ соку счерпай жиръ, увари оной въ глассъ, и покрывъ онымъ ядерную часть, позажарь въ печи. Въ остатки глассу прибавь кулису, отвари, процѣди сквозь сито и подавай съ ядерною частью.

Можно же заглассированную ядерную часть подавать *съ рагу изъ зеленаго гороху.*

Телячья ядерная часть глассированная, съ цикоріею. Сваривъ и заглассировавъ оную по вышесказанному, возьми цикоріи, обѣли въ кипяткѣ, довари въ бульйонѣ; вынь изъ онаго, чтобъ осякнулъ; послѣ чего обжарь въ маслѣ, смочи бульйономъ, подбей сметаною и яичными желтками. Подавай съ ядерною частью.

Телячья ядерная часть по Мѣщански. Возьми замоpенную ядерную часть, разрѣжь въ ломти, нашпекуй оные крупнымъ шпекомъ и ветчиною. Упарь ломти сіи въ собственномъ ихъ соку, поклавъ въ кострюлю на постланные ломтики ветчиннаго сала и покрывъ сверху разными приправами. Когда ломти проспѣютъ, смочи полрюмкою вина Шампанскаго, доверши варенїе. Ломти выложи на блюдо, или въ соусникъ, и облей сокомъ изъ кострюли, процѣдивъ оной сквозь сито.

Замѣчанїе Медицинское.

Всѣ части телятины составляютъ здоровую и легкую пищу, которую можно позволять всякаго сложенїя людямъ. Бульйонъ изъ телятины не возбраняютъ

Digitized by Google

даже больнымъ. Даже жирныя почки шелячьи сносны могутъ быть и для слабыхъ желудковъ.

ТЕЛЯЧЬЕ СЛАДКОЕ МЯСО. (С. *Повар.*) Кусокъ отличнаго вкуса, находящійся близь горла у теленка, прикрѣпленный однимъ краемъ своимъ къ верхней части груди. Оное входитъ въ лучшія рагу: употребляется также къ составленію слѣдующихъ особливыхъ блюдъ.

Телячье сладкое мясо, блины изъ онаго. Набравъ онаго сколько угодно, отвари въ водѣ съ солью и пучкомъ травъ. По сваренїи откинь на рѣшето, чтобы осякло; изрѣжь въ куски желаемой величины и маринируй часъ въ маринадѣ, составленномъ изъ кусочка масла коровьяго, съ двумя ложками уксусу, скрошенныхъ петрушки, цибули и эшалоту, съ солью и зернистымъ перцомъ. Маринированные куски порасплющи, обмочай въ беньетномъ тѣстѣ и пряжь румяно въ маслѣ; или обмочивъ въ яицо взбитое, обвалять въ крошкахъ бѣлаго хлѣба и пряжить.

Телячье сладкое мясо въ поэлѣ. Обжарь оное въ растопленномъ ветчинномъ салѣ съ петрушкою, цибулею, печерицами и зубкомъ чесноку. Постели въ кострюлѣ ломтей шелятины и ветчины, на оные положи телячье сладкое мясо, влей сала, въ которомъ оное жарилось, прибавь приправъ, соли и перцу; накрой ломтями ветчиннаго сала и задерживай между двухъ огней. Сними съ соусу жиръ; прибавь въ соусъ кулису, и процѣдивъ сквозь сито, подогрѣй въ процѣженномъ сладкое мясо. Подавай съ сокомъ изъ лимону.

Телячье сладкое мясо въ тортѣ. Обваривъ оное въ кипяткѣ, выложи въ холодную воду и послѣ осуши. Сдѣлай поддонокъ изъ полуслоенаго тѣста, положи оной въ тортную сковороду; намажь въ немъ сперва слой ветчиннаго на терку стертаго сала, спрысни солью, перцомъ, съ другими пряностьми и приправами; на это поклади сла кое мясо, а между онымъ маленькихъ

кихъ печерицъ, трюфелей и опенокъ; посыпь тѣми же приправами, покрой ломтиками телятины, сала, и помазавъ слегка масломъ коровьимъ свѣжимъ, наложи крышку, позолоти яицомъ и запекай въ печи. Когда поспѣетъ, сними крышку, слей жиръ, вынь ломтики телятины и сала; влей эссенціи ветчинной и подавай.

Телячье сладкое мясо жареное. Продерни оное дробнымъ шпекомъ, взоткни на спичку, или малой вертѣлокъ, и зажаривъ румяно, подавай съ жюсомъ, или эссенціею ветчинною.

Телячье сладкое мясо маринированное. Каждой кусокъ разрѣжь на четверо, обвари слегка въ кипяткѣ и маринируй въ лимонномъ соку съ ломтиками луку, цибулею цѣльною, лавровымъ листомъ, гвоздикою, солью и перцомъ; чрезъ два часа вынувъ изъ маринаду, осуши, обмокай въ жидкое тѣсто и пряжь въ свѣжемъ свиномъ салѣ румяно. Подавай съ жареною въ маслѣ петрушкою.

Телячье сладкое мясо по Сенклудски. Обваривъ оное въ кипяткѣ, начини каждый кусокъ фаршемъ изъ бѣлаго мяса пуларды, съ телячьимъ почечнымъ саломъ, ветчиннымъ саломъ стертымъ на терку, съ солью, перцомъ и другими приправами, на шести яичныхъ желткахъ. Вари оное съ ломтемъ телятины и ветчины, смочивъ буліономъ, съ прибавкою малой доли редукту и рюмки вина Шампанскаго. По сваренїи соусъ процѣди сквозь сито, увари оной въ глассъ, покрой онымъ сладкое мясо. Въ остатки глассу въ кострюлѣ положи кулису, чтобъ съ онымъ откипѣло: процѣди, и приправивъ сокомъ лимоннымъ, подавай съ сладкимъ мясомъ.

Телячье сладкое мясо, рагу изъ онаго. По обваренїи онаго въ кипяткѣ, выложи въ холодную воду; вынувъ, оботри, обжарь въ растопленномъ ветчинномъ салѣ, съ пучкомъ травъ, солью, перцомъ, маленькими

Digitized by Google

печерицами, опенками и трюфелями. Когда обжарится, смочи жюсомъ и вари на маломъ огнѣ. Счерпай жиръ, подбей кулисомъ телячьимъ и ветчиннымъ. Подавай въ числѣ антреме.

Телятье, сладкое мясо съ приправами. Въ горшной сковородѣ постели ломтиковъ ветчиннаго сала и телятины, посыпь солью, перцомъ, другими пряностьми и рубленными приправами; на это уклади обваренное телячье сладкое мясо и накрой тѣмъ же, что снизу. Задерживай между двухъ огней, снизу и сверху. Когда поспѣетъ, вынь ломтики сала и телятины; сладкое мясо обваляй въ крошкахъ бѣлаго хлѣба и запеки румяно. Изруби мѣлко трюфелей, распарь въ кострюлѣ съ тонкимъ кулисомъ телячьимъ и ветчиннымъ, и малою долею эссенціи ветчинной; выложи соусъ этотъ на блюдо, а нанего телячье сладкое мясо.

Телятье сладкое мясо съ рубленными яичниками. Задержи оное по вышесказанному и въ брезъ прибавь лимоннаго соку. Яичники, вынимаемые изъ куръ, обвари, облупи съ нихъ перепонку и поизруби; пѣтушьихъ гребней отвари въ водѣ подбитой мукою, съ прибавкою бульіону и ломтика лимону. Положи въ соусникъ сладкое мясо, между онымъ гребни и яица; облей эссенціею, приправь лимоннымъ сокомъ и подавай.

Телятье сладкое мясо съ трюфелями по Италіански. Обваривъ оное въ кипяткѣ, выложи въ холодную воду; а по томъ маринируй въ Прованскомъ маслѣ, съ рубленными поваренными приправами, солью и перцомъ. Постели въ кострюлѣ ломтей телятины и ветчины; на нихъ положи сладкое мясо съ маринадомъ, покрой ломтиками сала и задерживай между двухъ огней. Обжарь въ маслѣ Прованскомъ рубленыхъ трюфелей; смочи полрюмкою вина Шампанскаго и малою долею редукту; повари на маломъ огнѣ, процѣди, прибавь въ процѣженной соусъ не много кулису и подавай съ огня съ сладкимъ мясомъ.

Digitized by Google

Телячье сладкое мясо съ устрицами. Задержавъ оное по вышесказанному о сладкомъ мясѣ съ приправами, подавать съ рагу устричнымъ. — Естьли же подаютъ оное съ рагу раковымъ, называется это блюдо *сладкое мясо съ раками.*

Телячье сладкое мясо съ фенхелемъ. Возьми сладкое мясо отъ трехъ телятъ, обвари, и распоровъ, начини фаршемъ, сдѣланнымъ изъ бѣлаго мяса птицъ, вымя, обвареннаго шпеку, съ мякишемъ бѣлаго хлѣба, обжареннаго въ сметанѣ, рубленымъ петрушкою, цибулею, печерицами, съ солью и перцомъ, на яичныхъ желткахъ. Начинивъ, взоткни на гателеты, обверни шпекомъ и бумагою, и жарь. Возьми фенхелю, обвари оной; положи сладкое мясо на блюдо, въ которомъ подавать, фенхель вокругъ онаго, облей хорошею эссенціею съ лимоннымъ сокомъ.

Телячье сладкое мясо, фрикандо изъ онаго. Обваривъ оное гораздо въ кипяткѣ, выложить въ холодную воду; послѣ нашпековавъ дробнымъ шпекомъ, обжарить въ кострюлѣ на ломтикахъ ветчиннаго сала, смочивъ ложкою тонкаго бульёну, приложивъ приправъ. Когда бульёнъ повыкипитъ, а сладкое мясо позарумянится, сними жиръ, мясо выложи на блюдо; на остатки, прикипѣвшіе въ кострюлѣ, влей бульёну и жюсу телячьяго; повари, приправь крупно столченымъ перцомъ и выложи сквозь ситцо на сладкое мясо.

Телячье сладкое мясо чиненое по Дофински. Отбери сладкаго мяса самаго крупнаго, распори съ одного боку, начини лучшимъ фаршемъ изъ бѣлаго мяса и печенокъ птичьихъ; задержи въ бѣломъ брезѣ съ хорошими приправами. Начини тѣмъ же фаршемъ пѣтушьихъ гребней, обжарь въ растопленномъ ветчинномъ салѣ, съ печерицами, трюфелями, луковицами ломтиками, съ пучкомъ травъ, солью и перцомъ; сними съ рагу сего жиръ, подбей кулисомъ телячьимъ и ветчиннымъ. Выложи на блюдо сладкое мясо, вокругъ онаго гребни, и вылей остатки рагу.

ТЕР-

Digitized by Google

ТЕРРИНА. (С. *Новар.*) Собственно значитъ это горшокъ суповой, или чашу; блюдо, вошедшее нынѣ въ великое употребленіе. Названіе это заимствовано отъ стариннаго обыкновенія подавать мяса въ самыхъ тѣхъ горшкахъ, въ которыхъ оное варилось, съ однимъ собственнымъ оныхъ отваромъ. Нынѣ террина заключаетъ разныя мяса, задержанныя въ брезѣ, подаваемыя въ чашѣ, называемой террина, серебряной, фарфоровой, или фаянсовой, съ какимъ угодно соусомъ, кулисомъ, пуре, рагу и прочимъ.

Террина по Англински. Вари какое угодно мясо въ хорошемъ брезѣ. Выложи оное въ террину, облей хорошею эссенціею, покрой ломтиками бѣлаго хлѣба, и усыпавъ тертымъ пармезаномъ, зарумянь въ печи, или раскаленною желѣзною лопаткою.

Террина по Мѣщански съ каштанами. Задержи въ брезѣ жирную курицу, рябца, заячью филейную часть, ядерную часть телятины и баранины, все нашпековавъ дробнымъ шпекомъ, и съ обѣихъ сторонъ оклавъ разными повареными приправами. Вылущивъ ядра изъ крупныхъ каштановъ, запеки оныя въ закрытой чугунной сковородѣ, зарывъ въ горячую золу; счисть съ нихъ остатки тонкой кожицы и положи къ мясамъ. Посыпь еще приправами; накрой террину, и дай мясамъ упариться въ собственномъ ихъ соку; сними жиръ и влей нѣсколько кулису. Первое приготовленіе мясъ производится въ горшкѣ; а второе съ ядрами уже въ той террине или чашѣ, въ которой посылать на столъ.

Террина съ бекасами. Возьми бекасовъ, или дупельшнеповъ, или слукъ; ощипавъ, сложи ихъ, и не потрошивъ, положи въ кострюлю на подсланные ломтики телятины и ветчины, пообжаривъ прежде въ растопленномъ ветчинномъ салѣ; вылей и сало, въ которомъ они жарились; приправь солью, перцомъ, пучкомъ травъ, гвоздикою, луковицами, корнями и травами повареными, съ прибавкою щепоточки изрубленнаго чесноку; покрой

покрой ломтиками ветчиннаго сала. Сдѣлай салпико изъ ветчины съ телячьимъ сладкимъ мясомъ, печерицами и корнишонами. Когда это рагу поспѣетъ и будетъ приправлено вкусно, вынь бекасовъ изъ бреза, оботри съ нихъ жиръ и поклади въ террину; сними жиръ съ соку въ кострюлѣ, процѣди, вмѣшай въ салпико и выложи на бекасовъ.

Террина сборная съ калустою. Возьми четыре бараньихъ хвоста, шесть крылъ индѣичьихъ, кусокъ сала, изрѣзаннаго въ ломтики, но чтобъ держались оные къ кожицѣ; обвари все въ кипяткѣ и задерживай въ брезѣ. Средній кочень капусты разрѣжь на четверо, отваривай въ кипяткѣ четверть часа, выложи въ холодную воду; выжми, выдери изъ листовъ жилы, опутай листы ниткою и положи вариться въ брезъ къ хвостамъ и крыламъ; когда все упрѣетъ и довольно напитается, вынь изъ бреза, оботри жирность, склади въ террину, и обливъ хорошею эссенціею, подавай.

Террина сборная изъ осьми хвостовъ бараньихъ, осьми крылъ индѣичьихъ, хрящей телячьихъ и сала, съ кулисомъ сочевичнымъ. Возьми хвосты, крыла, сало, надрѣзавъ оное листками, также грудинку телячью, разрѣзанную по хрящамъ; обвари все, а потомъ каждую вещь опутай нитками особливо и задержи въ добромъ брезѣ съ хорошими приправами. Когда все поспѣетъ, сними нитки, оботри жирность, поклади въ террину, и подавай, обливъ кулисомъ сочевичнымъ. — Кулисъ сдѣлай слѣдующимъ образомъ: положи въ кострюлю, на огонь приставленную, ломтиковъ телятины и ветчины; поотопивъ оные, смочи бульіономъ. Полфунта сочевицы развари на мясномъ отварѣ, столки и протри сквозь сито, смочивъ тонкою эссенціею ветчинною. Кулисъ въ террину класть взогрѣвъ.

Террина съ кроликами. Возьми двухъ кроликовъ, головы у оныхъ обрѣжь; а потомъ каждаго разними на четверо и нашпекуй. Постели въ кострюлю ломти-

Digitized by Google

шиковъ телятины и ветчины, положи на оные части кроликовъ; по обжаренїи оныхъ въ растопленномъ ветчинномъ салѣ покрой ломтиками телятины, приправь солью, перцомъ, пучкомъ травъ, корнями, луковицами, гвоздикою и головкою чесноку; сверху покрой ломтиками ветчиннаго сала и задерживай на маломъ огнѣ въ собственномъ соку. Когда поспѣетъ, части кроликовъ выложи въ террину; а въ кострюлю прибавь кулису, взвари, процѣди въ чашу на кроликовъ и выдави сокъ изъ двухъ померанцовъ.

Террина съ крылами и каштанами. Дюжину индѣичьихъ папороткoвъ обваривъ въ кипяткѣ, задержать въ добромъ брезѣ. Возьми полсотни каштановъ, слупи съ нихъ первую лузгу, пообжарь ихъ въ сковородкѣ и очисти остальныя кожицы; но обжаривая, наблюдать, чтобъ ядра не покраснѣли; очистивъ ядра, вари съ двумя рюмками бѣлаго вина, малою долею жюсу и кулису, пучкомъ травъ и пообжареннымъ въ той же кострюлѣ сперва ломтемъ ветчины. Выложи въ террину крыла, а по томъ каштаны съ ихъ соусомъ.

Террина съ крылами и пуре зеленымъ. Индѣичьи папорошки обваривъ въ кипяткѣ, задержи въ хорошемъ брезѣ изъ телятины, ветчины, пучка травъ, корней, луковицъ. Когда крыла поспѣютъ, вынь оныя; а въ сокъ бреза прибавь понемногу бульѣону и жюсу, приварн, сверпай жиръ и процѣди сквозь сито. Зернъ зеленаго гороху развари въ бульѣонѣ, протри сквозь сито, смачивая процѣженнымъ сокомъ бреза; облей этимъ пуре крыла въ терринѣ.

Террина съ ныркамн въ скоромномъ и постномъ приготовленїи. Нырокъ есть птица водоплавающая, питающаяся рыбою, роду утокъ; приготовляется оная въ посты, по тому что у Католиковъ оныхъ тогда ѣсть разрѣшено, о чемъ уже говорено было въ другомъ мѣстѣ Словаря сего. — Для скоромнаго приготовленїя, взявъ двухъ ныркóвъ, ощипли, выпотроши, начини внутрь

внутрь фаршемъ, сдѣланнымъ изъ ихъ печенокъ, съ ветчиннымъ на терку стертымъ саломъ, рублеными петрушкою, цибулею и печерицами, съ приправою соли и перцу; и замѣсивъ на яичныхъ желткахъ, зашей, чтобъ фаршъ не выпалъ, и задержи въ брезѣ съ ломтями телятины и говядины, съ бѣлымъ виномъ и бульїономъ, и разными приправами. Четыре ломтя ветчины обрѣжь равно, вымачивай въ водѣ два часа, оботри, и положивъ въ кострюлю, отопи; когда поприкипятъ, ломти вынь, а отопившееся смочи кулисомъ тонкимъ, влей ниточку уксусу и привари, мѣшая ложкою; эту эссенцїю вылей на нырковъ и ветчину, сложенныхъ въ террину. — Въ *постномъ приготовленїи* нырковъ начини фаршемъ изъ ихъ печенокъ, съ петрушкою, цибулею, печерицами, солью, перцомъ, на маслѣ и яицахъ замѣсеннымъ. Задержи нырковъ въ брезѣ постномъ изъ подпаленной муки съ масломъ коровьимъ, разведенной ухою и виномъ бѣлымъ, съ прибавкою пучка травъ, луковицъ, корней моркови и пустарнаку, гвоздики, чесноку, лавроваго листа, соли и пряностей. Когда нырки поспѣютъ, выложи оныхъ въ террину и облей процѣженнымъ сокомъ изъ бреза, или соусомъ аше, или рагу печеричнымъ.

Террина съ окунями и линями. Задержи окуней въ куртбульїонѣ изъ бѣлаго вина, съ пучкомъ травъ, поллисткомъ лавровымъ, зубкомъ чесноку, гвоздикою, кореньями, луковицами, малою долею бульїону, солью, перцомъ и кускомъ масла коровьяго: когда поспѣютъ, слупи съ окуней кожу съ щелухою, выложи ихъ въ террину и облей рагу, сдѣланнымъ изъ молокъ ихъ. — Въ разсужденїи линей надобно съ оныхъ сбить склизь, обваривая горячею водою съ уксусомъ: отрѣзать голову, разрѣзать въ полоски и обжаривать въ кострюлѣ на маломъ огнѣ съ коровьимъ масломъ, прибавивъ пучокъ травъ и рюмку вина бѣлаго: когда повыкипитъ и соусу почти не останется, выложи линей въ террину и облей рагу печеричнымъ, или соусомъ аше.

Тер-

Digitized by Google

Террина съ лщеномъ Сарацинскимъ. Обвари въ кипяткѣ папоротковъ индѣйскихъ куръ и задержи въ хорошемъ брезѣ съ добрыми приправами. Пшено перемывъ въ нѣсколькихъ водахъ, вари въ добромъ булїонѣ съ прибавкою жюсу, куска сала и ломтя ветчины. Когда сварится, смочи не много кулисомъ телячьимъ и ветчиннымъ; выложи въ террину на папоротки.

Террина съ рябцами. Двухъ или трехъ рябцовъ ощипавъ и выпотрошивъ, сложи по обыкновенному и обжарь въ салѣ. Кочень капусты разрѣжь на четверо и отвари съ кусками сала, надрѣзанными листками. Когда будетъ въ половину спѣлости, капусту вынувъ, выжми и опутай нитками: положи въ горшокъ ломтей говядины, на оные рябцовъ съ капустою и саломъ, спрысни солью и перцомъ, прибавь пучокъ травъ, луковицъ и корней; покрой ломтями ветчиннаго сала и держи полчаса между двухъ огней, снизу и сверху; послѣ влей булїону и вари на маломъ огнѣ. Когда рябцы поспѣютъ, вынь ихъ изъ горшка съ капустою и саломъ; оботри жирность, поклади въ террину, сало сверху; облей кулисомъ телячьимъ и ветчиннымъ. — Террина изъ фазановъ, тетеревей и ветитновъ дѣлается такимъ же образомъ.

Террина съ рябцами и сочевицею. Двухъ или нѣсколькихъ рябцовъ, пообжаривъ слегка, нашпековать крупнымъ шпекомъ, задержать въ хорошемъ брезѣ съ кусками сала, кореньями, луковицами, пучкомъ травъ, солью, перцомъ, гвоздикою и булїономъ. Когда поспѣютъ, оботри съ нихъ жирность, выложи въ террину съ саломъ и облей кулисомъ сочевичнымъ.

Террина съ семгою. Нарѣзавъ свѣжей семги ломтями, задержи оные слѣдующимъ образомъ: положи въ кастрюлю ломтей телятины и ветчины, на оные семгу, посыпь солью и перцомъ, прибавь пучокъ травъ, луковицъ и корней; покрой ломтями сала ветчиннаго; влей рюмку вина бѣлаго, и задерживай на самомъ слабомъ

Digitized by Google

бомъ огнѣ, накрывъ кострюлю. Когда поспѣютъ, отеревъ съ ломтей семги жирность, поклади оные въ террину. Въ кострюлю, гдѣ были ломти, положи кулису, дай вскипѣть нѣсколько разъ, счерпай жиръ и процѣди сквозь сито. Пѣтушьихъ гребней, отваренныхъ въ водѣ, подбитой мукою, положивъ въ эту эссенцію, привари и вмѣстѣ выложи на семгу; приправь лимоннымъ сокомъ.

Террина съ филейками говяжьими. Филейную говяжью часть разрѣжь на четверо, нашпекуй крупнымъ шпекомъ и задержи въ слѣдующемъ брезѣ: положи въ кострюлю ломтей телятины и говядины, смочи бѣлымъ виномъ; приправь солью, перцомъ, гвоздикою, зубкомъ чесноку, пучкомъ травъ, луковицами, морковью и пустарнакомъ. Вылущи каштановыя ядра по обыкновенному и въ половинѣ варенія филеекъ положи къ нимъ въ брезъ. Когда все поспѣетъ, выложи въ террину филейки съ каштанами и облей хорошею эссенціею.

Террина съ хвостами говяжьими и брюквою. Взявъ одинъ или два говяжьихъ хвоста въ разсужденіи величины террины, разними въ куски, обланшируй и задержи въ брезѣ. Когда поспѣютъ, отеревъ съ нихъ жирность, поклади въ террину и подавай съ рагу брюковнымъ. Брюкву обрѣзать какими угодно кусками, поварить въ водѣ четверть часа, доварить въ бульйонѣ съ прибавкою жюсу: когда повыкипитъ, накатить кулисомъ, приправить вкусно и выложить въ террину.

Террина съ хвостами говяжьими и огурцами. Разними въ куски одинъ или два хвоста говяжьихъ и съ толстаго конца надрѣжь; обланшируй и задержи въ брезѣ. Когда поспѣютъ, оботри жирность, уклади въ террину и облей сверху рагу огуречнымъ, сдѣланнымъ такимъ образомъ: свѣжіе огурцы маринируй въ уксусѣ съ солью, перцомъ и луковицею, напыканною гвоздикою; когда напитаются маринадомъ, выжми ихъ. Въ кострюлѣ отопи ломть ѣтчины, и когда сіей поприжаритъ-

ся, положи огурцы съ кускомъ масла, обжарь, чтобъ гораздо повыкипѣло, смочи жюсомъ и бульіономъ, сними жиръ, накати кулисомъ и приправь вкусно.

Террина съ хвостами говяжьими и сочевицею. Одинъ или нѣсколько хвостовъ разнявъ въ куски, обваривай съ кускомъ сала ветчиннаго надрѣзаннымъ листами, опутавъ оное нитками; послѣ съ саломъ же довари хвосты въ брезѣ и подавай съ кулисомъ сочевичнымъ, сдѣланнымъ слѣдующимъ образомъ: развари въ бульіонѣ полфунта сочевицы; въ кострюлѣ отопи ломть ветчины и теляшины: когда поприкипятъ, смочи бульіономъ, протри сочевицу сквозь сито, смачивая сею эссенціею.

Террина съ хрящами телячьими и калустою. Возьми грудину телячью хорошую бѣлую, разними по хрящамъ и разрѣжь въ куски; обланшируй. Кочень капусты разрѣжь на четверо и обваривай въ водѣ съ кускомъ сала, очищеннымъ и надрѣзаннымъ до кожи по листамъ. По обваренiи опутай нитками порознь капусту, хрящи и сало: постели въ кострюлѣ ломтей теляшины, на оные уклади капусту, сало, хрящи, спрысни солью и перцемъ, прибавь пучокъ травъ, корней и двѣ луковицы; накрой ломтями ветчиннаго сала, смочи добрымъ бульіономъ и задерживай въ накрытой кострюлѣ въ печи. Когда все поспѣетъ, вынь, сними нитки, оботри жирность, поклади въ террину и облей доброю эссенціею.

Террина съ хрящами телячьими, лактуком и зеленым горохом. Грудину телячью разбивъ по хрящамъ, обланшируй и задержи въ брезѣ. Возьми десятокъ кочешковъ лактукъ салату, обваривай въ кипяткѣ четверть часа; выжми, опутай нитками и положи въ брезъ къ хрящамъ. Когда все поспѣетъ, вынувъ, оботри жирность, склади въ террину и облей рагу изъ зеленыхъ гороховыхъ лопатокъ.

Террина съ цыплятами. Смотри *Цыплята.*

Террина съ чиряшами. Смотри *Чиряша.*

Тер-

Digitized by Google

Террина съ щукою. Взявъ большую щуку, ощелуши, выпотроши и разними въ части; положи въ кострюлю съ петрушкою, цибулею, печерицами, зубкомъ чесноку, гвоздикою, луковицами, кореньями, солью и перцомъ; прибавь доброй кусокъ масла коровьяго, рюмку большую бѣлаго вина; закрой кострюлю и упаривай на самомъ маломъ огнѣ. Выложи щуку въ террину, подавай, обливъ рагу печеричнымъ или раковымъ, или изъ молокъ. — Террины изъ угря и карпія дѣлаются такимъ же образомъ.

ТЕТЕРЕВЪ. (С. *Повар.*) Тетеревей два рода, большаго и меньшаго: первые называются *тетеревы глухіе*, а послѣдніе *полевые* или *березовые*, по тому что вмѣсто того, что первые держатся завсегда въ большихъ лѣсахъ, послѣдніе напротивъ любятъ вылетать въ поле; и зимою обыкновенно пропитанія своего ищутъ на березовыхъ древахъ сережками оныхъ, отъ чего и прозваніе свое получили.

Тетеревъ глухой имѣетъ мясо твердое, однакожъ не таковое, чтобъ можно было назвать оное жесткимъ. Къ жаренію предуготовляютъ онаго маринированіемъ въ уксусѣ съ толчеными крупно можжевеловыми ягодами. Остатки жаренаго употребляютъ въ винегретахъ; къ чему это мясо болѣе всего способно. Впрочемъ идетъ глухой тетеревъ въ холодные пироги, и въ этомъ случаѣ готовится тѣмъ же образомъ, какъ сказано о пирогахъ съ дичиною. Смотри *Пастетъ съ дичиною.* О другихъ приготовленіяхъ глухаго тетерева смотри въ третіей Части Словаря сего *въ Поварнѣ Австрійской* статью *Тетеревъ глухой.* Въ IV Части *въ Поварнѣ Берлинской* о выводныхъ пастетахъ No 9.

Тетеревъ полевой, или *березовой* мясомъ понѣжнѣе глухаго, но далеко не равняется въ этомъ съ фазаномъ. Идетъ во всѣ тѣ же приготовленія, какъ и глухой тетеревъ, равнымъ образомъ какъ и фазанъ. (*См. Фазанъ.*) О нѣкоторыхъ приготовленіяхъ полевыхъ тете-

Digitized by Google

ревей писано уже въ другихъ мѣстахъ. *Смотри* III Части въ Поварнѣ Австрійской, статью *Тетеревъ лолевой*; Части IV въ Поварнѣ Берлинской о выводныхъ пастетахъ No 3; въ Поварнѣ Мѣщанской въ Главѣ IX; въ сей Части статью *Террина съ рябцами*.

Замѣчаніе Медицинское.

Тетеревы имѣютъ хотя нѣсколько жесткое и малосочное, но здоровое и питательное мясо, которое не таково твердо для желудка, коковымъ кажется по наружности.

ТИЗАНЫ. (С. *Дистил.*) По самой той же причинѣ, для каковой включено въ Словарь сей наставленіе для повара о приготовленіи *сыворотки*, вносимъ мы и эту статью, собственно до аптеки надлежащую. — Когда во многихъ болѣзняхъ отъ врачей запрещается употреблять немощствующему обыкновенныя пойла, назначаются тогда тизаны, которыхъ главное основаніе составляютъ ячменныя зерна, и отъ того называются они ячною водою, хотя присовокупляютъ въ составъ и другія подмѣси, въ разсужденіи обстоятельства болѣзни. Изъ многихъ родовъ тизановъ включимъ здѣсь нужнѣйшіе по предписаніямъ славныхъ Медиковъ *Цюкерта*, *Гофманна*, *Жофроя* и *Гена*.

1) *Тизанъ обыкновенной*, или *ячная вода*. Возьми ячменю двѣнадцать золотниковъ, перемой тщательно въ теплой водѣ. Вари, наливъ штофомъ воды, пока зерна ячменныя растрескаются; процѣди тогда сквозь полотенце. — Эту ячную воду по обстоятельствамъ больному можно пить одну, или вареную съ какими нибудь травами и кореньями. Можно же смѣшивать оную съ оксимелемъ (см. это слово въ 3 Части), или съ лимонною кислотою, или съ виномъ.

2) *Тизанъ, отверзающій утробу*. Возьми корней петрушки, чертополоха (Eryngium) и спаржныхъ, каждаго по три золотника; оскобли и скроши оные въ кусо-

Digitized by Google

кусочки. Вари часъ въ четырехъ стаканахъ, или въ кварт҃ѣ воды. Положи тогда по горсти листовъ цикоріи и кервелю; давъ еще нѣсколько разъ вскипѣть, процѣди. Распусти въ этомъ отварѣ шесть пятыхъ доль золотника полихрестной соли (Sal polychrefti) и шесть золотниковъ померанцоваго сыропу. Сего тизану пить по полустакану чрезъ два часа, или по цѣлому стакану чрезъ четыре часа.

3) *Тизанъ, отверзающій утробу и судорогу утоляющій.* Возьми горсть чистаго ячменю, травы скорсонеры и тертаго оленьяго рогу по шести золотниковъ, корней цикорныхъ полтора золотника, вари въ двухъ штофахъ воды, пока укипитъ треть. Процѣди.

4) *Тизанъ слабительной.* Возьми корней пырейнику (Gramen) и попова гуменца (Taraxicum) по полтора фунта. Вари два часа въ полуторѣ штофѣ воды, пока укипитъ половина; процѣди сквозь полотенце, выжимая крѣпко корни. Прибавь въ процѣженное три золотника съ половиною полихрестной соли и полфунта оксимелю. Сего тизану пить чрезъ каждые два часа по половинѣ чайной чашки отъ двухъ до четырехъ недѣль сряду. Этотъ тизанъ въ особливости сильно дѣйствуетъ въ лихорадкахъ холодныхъ или прясавицахъ.

ТИМБАЛЪ. (Ст. *Повар.*) Такъ называются блюда, когда какого нибудь роду рагу запекается въ тѣстѣ. Листъ сдобнаго тѣста раскатывается, вкладывается въ кострюлю, расправляется по дну и стѣнамъ; послѣ чего кладется рагу; концы листа заворачиваются, складываются; запекается тимбалъ въ печи и выпрокидывается на блюдо. Для примѣру приведемъ здѣсь нѣсколько способовъ къ приготовленію оныхъ.

Тимбалъ съ мозгомъ. Ложку муки замѣси съ восмью яицами, влей послѣ рюмку большую сметаны и нѣсколько побольше рюмки молока; вари на огнѣ чет-

Digitized by Google

верть часа, чтобы сгустилось, и подъ послѣдокъ брось кусочикъ сахару. По свареніи вмѣшай толченыхъ фисташечныхъ ядръ и кусокъ столченаго цукату: разведи сметаною, прибавь еще шесть яичныхъ желтковъ; а бѣлки отъ оныхъ взбей особливо и вмѣшай туда же растопленнаго говяжьяго мозгу изъ костей, вымѣшавъ все. Сдѣлай въ кострюлѣ тимбалъ изъ тѣста, вымажь свѣжимъ коровьимъ масломъ, и наполни до половины приготовленнымъ онымъ кремомъ; запеки въ печи; подавая на столъ, выпрокинь на блюдо и посыпь нонпарелью.

Тимбалъ съ птичками малыми. Возьми остатковъ дроздовъ жареныхъ на вертѣлѣ, вычисти изъ нихъ внутренность, положи оную и остатки мяса въ густое рагу печеричное, привари, не допуская кипѣть и остуди. Сдѣлай тѣсто на Прованскомъ маслѣ по сказанному въ слѣдующемъ отдѣленіи о тимбалѣ съ рагу сборнымъ; а изъ онаго тимбалъ, въ которой выложивъ рагу, запеки въ печи. Когда поспѣетъ, выпрокинь на блюдо, взрѣжь на верху малой кружокъ; влей тонкой эссенціи и лимоннаго соку; положи опять кружокъ. — Таковымъ образомъ дѣлаются тимбалы изъ другихъ малыхъ птичекъ и всякой дичины.

Тимбалъ съ рагу сборнымъ. Накроши жеребейками печерицъ и телячьяго сладкаго мяса, обвареннаго въ кипятку, обжарь оныя съ кусочкомъ масла коровьяго, пучкомъ тоавъ, смочи послѣ жюсомъ и бульіономъ; приваривъ, сними жиръ; предъ поспѣваніемъ подбей кулисомъ телячьимъ и ветчиннымъ. Когда это рагу поспѣетъ, положи въ него полосокъ разныхъ мясъ жареныхъ на вертѣлѣ, составь съ огня и остуди рагу. Сдѣлай тѣсто на Прованскомъ маслѣ слѣдующимъ образомъ: положи не много Прованскаго масла въ свѣжее ветчинное сало, четыре яичныхъ желтка, муки, соли и воды; замѣси крутое тѣсто, раскатай въ листъ и уложи въ кострюлю, вымазанную масломъ коровьимъ; выложи туда холодное рагу,

Digitized by Google

рагу, накрой тѣмъ же тѣстомъ, смажь шовъ взбитымъ бѣлкомъ и запеки въ вольномъ печномъ духу. Когда поспѣетъ, выпрокинь на блюдо, взрѣжь скважину и положи тонкой эссенціи изъ телятины и ветчины.

Смотри впрочемъ въ IV Части въ Поварнѣ Мѣщанской въ Главѣ 14.

ТИМІАНЪ. (С. *Повар.* и *Дистил.*) Трава душистая повареннаго сгорода, употребляемая въ числѣ поваренныхъ приправъ, по причинѣ своего ароматическаго вкусу. Сѣмяна ея употребляются Дистиллаторами въ разныя настойки и двоенія.

Знаніе Медицинское.

Употребленіе растѣнія сего въ приправы поваренныя прибавляетъ вкусу и облегчаетъ пищевареніе; оное слегка согрѣваетъ.

ТЬМИНЪ. (С. *Повар.* и *Дистил.*) Родъ дикорастущаго тиміану; сѣмяна онаго употребляются въ Поварнѣ и у Дистиллаторовъ. Свойства онаго тѣ же, какъ и тиміану, но нѣсколько слабѣе.

ТОНЪ. (С. *Повар.*) Рыба большая, тяжелая и брюшистая, ловящаяся множественно въ Средиземномъ морѣ. Соленая и маринированная она здоровѣе свѣжей. Прочія приготовленія изъ ней слѣдующія:

Тонъ въ горшкѣ. Изрубивъ мясо этой рыбы, положить въ горшокъ съ коровьимъ до красна подпаленнымъ масломъ, бѣлымъ виномъ, лимономъ свѣжимъ, солью, перцомъ, печерицами или каштанами. Упарить и подавать съ обжаренымъ въ маслѣ бѣлымъ хлѣбомъ.

Тонъ въ коробочкѣ. Сдѣлай изъ листа бумаги коробочку, положи въ нее ломтиковъ этой рыбы съ масломъ коровьимъ, солью, перцомъ и другими хорошими приправами; усыпь крошками бѣлаго хлѣба, поставь коробочку въ тортную сковороду, зажарь румяно между двухъ сильныхъ огней, и смотрѣть, чтобъ не пересохло.

Digitized by Google

Тонъ въ салатѣ. Нарѣжь онаго ломтями, по томъ въ полоски (разумѣется отвареннаго въ соли), и подавай съ соусомъ ремуладомъ.

Тонъ жареной на вертѣлѣ. Большую часть рыбы этой нашпекуй полосками угря и анчоусовъ и жарь на вертѣлѣ, поливая маринадомъ, составленнымъ изъ ломтиковъ лимону и луковицъ, цибули, лаврова лисцу, соли и перцу, въ растопленномъ маслѣ коровьемъ, на сковородѣ подваренныхъ. Сковорода должна стоять подъ звеномъ жарящимся Когда рыба поспѣетъ, маринадъ подбить кулисомъ краснымъ, съ прибавкою капорсовъ, и облить онымъ звено.

Тонъ жареной на рашпарѣ. Звено этой рыбы спрыснуть солью и перцомъ, вымазать масломъ коровьимъ, жарить на рашпарѣ; подавать съ сокомъ померанцовымъ, или съ подпаленымъ коровьимъ масломъ.

Тонъ пряженой. Нарѣзавъ онаго ломтями толщиною пальца въ три, маринировать въ лимонномъ соку, съ солью, перцомъ, луковицами, нашыканными гвоздикою, послѣ пряжить въ маслѣ и подавать съ соусомъ ремуладомъ.

Замѣчаніе Медицинское.

Рыба эта свѣжая составляетъ ѣству питательную и здоровую, но токмо для желудковъ здоровыхъ и людей рабочихъ. Для многихъ желудковъ оная тяжела и трудно варима. Соленую же рыбу сію надобно ѣсть только въ маломъ количествѣ; оная вредна особамъ слабымъ и провождающимъ жизнь сидячую.

ТОПИНАМБУРЫ, или ГРУШИ ЗЕМЛЯНЫЯ. (С. *Повар.*) Это корни растѣнія огороднаго, нѣсколько сходствующаго къ картофелямъ. Лучшій способъ приготовленія оныхъ отвариваніе въ соли; послѣ чего приваривать ихъ, облупивъ, подавать съ соусомъ бѣлымъ или спаржнымъ, или съ масломъ Прованскимъ и горчицею. — Можно же запекать оныя въ горячей золѣ, а облупивъ,

об-

Digitized by Google

обжаривать съ свѣжимъ масломъ коровьимъ, лукомъ и солью.

Замѣчанїе Медицинское.

Полагаютъ, что корни эти доставляютъ соки грубые и клейкїе; а по тому употребленїе оныхъ удобно только людямъ крѣпкаго сложенїя и производящимъ много тѣлодвиженїя.

ТОРЕТТЪ. (С. *Повар.*) Возьми фунтъ мягкаго бѣлаго хлѣба, нашпекуй очой дробнымъ шпекомъ, сколько возможно чаще; разрѣжь острымъ ножемъ въ ломти полупальца толщиною: обмочи оные въ яицо взбитое, пряжь въ ветчинномъ салѣ на самомъ маломъ огнѣ. Обжаривъ сложи осякнуть на салфетку, склади на блюдо, въ которомъ подавать; въ средину влей хорошей мясной эссенцїи съ ниточкою уксусу. Подавай въ числѣ антреме.

ТОРНБУТЪ. Смотри *Турбутъ*.

ТОРТЫ. (С. *Прислѣш.*) Родъ хлѣбеннаго въ числѣ главныхъ блюдъ, также въ антреме и въ постольникахъ подаваемаго. Множество способовъ приготовленїя оныхъ, о чемъ писано отчасти *въ Поварнѣ Австрїйской*: смотри въ III Части слово *Торты*; четвертой Части *въ Поварнѣ Берлинской* о разномъ хлѣбенномъ No. 46; той же IV Части въ *поварнѣ Мѣщанской* въ Главѣ 14 о тортахъ. Здѣсь же въ дополненїе собраны всѣ прочїе извѣстные способы приготовленїя и роды тортовъ, какъ то слѣдуетъ.

Тортъ абрикозной. Возьми абрикозовъ, распластай оные, вынь косточки, и давъ въ водѣ вскипѣть разъ, откинь на рѣшето осякнуть. Развари сахару а лиссе, положи въ него абрикозы, дай вскипѣть разъ, послѣ чего составь съ огня остынуть. Сдѣлай въ тортной сковородѣ поддонокъ изъ слоенаго тѣста, уклади въ него абрикозы, облей ихъ сыропомъ; накрой рѣшеточкою изъ того же тѣста, сдѣлай окраекъ, поставь въ печь. Когда поспѣетъ, заглассируй сахаромъ.

Digitized by Google

Тортъ адмирабль, т. е. удивительной. Замѣси тѣсто изъ лучшей муки на свѣжемъ маслѣ коровьемъ, сметанѣ и нѣсколькихъ яицахъ; сдѣлай изъ онаго въ тортной сковородѣ поддонокъ съ окрайкомъ. (Тортную сковороду должно посыпать мукою.) Посыпь поддонокъ много сахаромъ, спрысни водою и запеки. Заготовь также разныя украшенія изъ того же тѣста и тушъ же запеки. По испеченіи выложи поддонокъ на блюдо, положи въ него варенья вишеннаго. Вари бутылокъ десять молока свѣжаго, разлей оное въ разныя посудины, и когда остынетъ и сядетъ на поверхности пѣнка, сними оныя осторожно и поклади на вишни; оставшее молоко вари еще до двухъ разъ, пѣнки также снявъ, поклади, а на оныя сверху цѣлыхъ вишенъ мѣстами, и между оныхъ украшенія приготовленныя. Подавай, посыпавъ сахаромъ и корицею.

Тортъ адмирабль другимъ образомъ. Для сего торта потребно блюдо серебряное или жестяное. Два листа оплатковъ (смотри *Оплатки* въ III Части) не много смочить, чтобъ гнулись; оные положить на дно блюда, но такъ, чтобъ краевъ блюда оставить на палецъ не покрыто; вырѣзать послѣ четыре полоски изъ добраго сдобнаго тѣста, въ палецъ шириною и толщиною, положить на блюдѣ по оплаткамъ крестъ на-крестъ, чтобъ вышло восемь угловъ, и въ каждой уголъ положить особливаго варенья. Отъ шести яицъ бѣлки взбить въ густую пѣну, оными обвести окраекъ по краю блюда; усыпать все сахаромъ, и запечь въ вольномъ духу.

Для перемѣны можно сдѣлать поддонокъ изъ слоенаго тѣста на листѣ бумаги, или въ тортной сковородѣ; намазать тонко какимъ нибудь варенъемъ, накрыть оплаткомъ, намазать варенъемъ другаго роду и еще наложить оплатокъ: таковыхъ слоевъ надѣлать до какой угодно вышины; наложить прорѣзною изъ слоенаго же тѣста крышкою и запечь.

Тортъ

Digitized by Google

Тортъ айвной. Очистивъ айву, вынуть изъ ней сѣмянники, изрѣзать тѣло ломтиками и отварить въ водѣ съ прибавкою вина; послѣ чего подмѣшавъ сахару и толченой корицы, протереть сквозь сито деревянною ложкою, вмѣшать въ тортное тѣсто, выложить въ форму и запечь въ печи, или въ тортной сковородѣ.

Тортъ Англинской молочной. Взявъ лучшаго засженаго тѣста (смотри въ 3 Части въ статьѣ *Пирожное*), и съ прибавкою крупичатой муки и малой доли свѣжаго масла коровьяго сдѣлай форму изъ онаго въ подобіе жестяной тортной формы, или иною моделью, какая угодна; а именно: вопервыхъ раскатать поддонокъ желаемой величины и толщины; по томъ сдѣлать на немъ окраекъ какъ бы на блюдѣ съ украшеніями. Дѣлать оной на листѣ бумаги, а къ запеканію въ печи сажать на листѣ жестяномъ. Еще взять по благоусмотрѣнію или величинѣ торта двѣ ложки муки, яицъ, молока и снимокъ, сахару, корицы и корки обтертой съ свѣжаго лимону: вымѣшать и взбить, выложить въ приготовленную форму и запечь.

Тортъ Англинской спинатной. Перебравъ и перемывъ спинатъ, изрубить и столочь мягко, чтобъ удобнѣе было протереть оной сквозь сито. Въ протертое выпустить девять или десять яицъ, изъ котораго числа только половину цѣлыхъ съ бѣлками, а отъ прочихъ одни желтки; яица сіи взбить съ небольшимъ количествомъ свѣжей сметаны, положить къ спинату, прибавить толченыхъ пшеничныхъ сухарей, сахару, померанцоваго соку и крошечку соли; приставивъ на огонь, вымѣшать, поуварить, чтобъ сгустилось, остудить, выложить въ поддонокъ, сдѣланной по вышесказанному объ Англинскомъ молочномъ тортѣ и запекать. — *Тортъ Англинской кервельной* дѣлаютъ таковымъ же образомъ, кромѣ, что вмѣсто спинату употребляютъ кервель.

Тортъ

Digitized by Google

Тортъ Англинской яблочной. Сдѣлай форму или поддонокъ съ окрайками по вышеписанному объ Англинскомъ молочномъ тортѣ изъ лучшаго засженаго тѣста. Яблоки очистивъ, изрѣжь мѣлко, положи на блюдо, смочи винограднымъ виномъ, прибавь сахару, корицы и корки обтертой съ свѣжаго лимону; смѣшавъ, дай этому мокнуть два часа. Въ приготовленную форму наклади тоненькими листками свѣжаго коровьяго масла; сдѣлай также крышку изъ того же тѣста, вымажь яицомъ и запеки. Размоченныя яблоки протри сквозь сито, положи въ тортъ, наложи крышку и запеки. Отпуская на столъ, крышку взрѣжь и влей на яблоки кремъ, сдѣланной изъ муки, яицъ, сахару и снимокъ.

Тортъ артишочной. Обобрать у артишоковъ середки, отварить въ водѣ мягко, по томъ изрубивъ мѣлко, смѣшать съ толченымъ сухаремъ простымъ (смотри въ статьѣ *Сухари*), нѣсколькими ложками снимокъ, съ сахаромъ, корицею, крошечкою соли, коркою обтертою съ свѣжаго лимону, или съ мѣлко изрубленнымъ цукатомъ; уварить до надлежащей густоты, и остудивъ, положить въ тортъ, сдѣланной изъ слоенаго тѣста, и запечь. — По испеченіи на этотъ тортъ наводятъ сахарной ледъ, съ водою померанцовыхъ цвѣтовъ, или розовою сдѣланной.

Тортъ бисквитной. Расболтай сперва двѣнатцать яичныхъ желтковъ, въ глубокой глиняной чашѣ; прибавь къ тому обтертую корку съ двухъ или трехъ свѣжихъ лимоновъ, нѣсколько розовой воды и толченаго кардамону, фунтъ толченаго и просѣяннаго сахару, котораго, продолжая взбалтываніе, класть съ перемѣжкою по горсти; когда вспѣнится, прибавить особливо взбитыхъ двѣнатцать яичныхъ бѣлковъ, слегка перемѣшать; а наконецъ вмѣшивать фунтъ просѣяннаго бѣлаго крахмалу, по горсти всыпая; тотчасъ выложить въ форму и запекать въ вольномъ духу. — Въ форму вставлять по срединѣ жестяную трубочку, естьли хотѣть, чтобъ тортъ хорошо выпекся.

Тортъ

Digitized by Google

Тортъ Вѣнской. Раскатать изъ хорошаго слоенаго тѣста шесть или восемь листовъ, обрѣзать оные кругло и запечь: на первой изъ сихъ листовъ намазать сахарнаго малиннаго ягоднику; наложить второй листъ, на оной смороднаго ягоднику; послѣ наложить третій листъ, на него вареныхъ въ сахарѣ вишенъ: таковымъ образомъ далѣе накладывать прочіе листы, и на каждой особливаго варенья. Размѣшать на яичныхъ бѣлкахъ толченаго сахару съ прибавкою лимоннаго соку, взбить до сгущенія, намазать этимъ сложенные листы сверху, также съ боковъ, чтобъ оныхъ совсѣмъ было не видно, и позапечь въ вольномъ духу. — Лучше для сего торта употреблять тѣсто не слоеное, но дѣлаемое слѣдующимъ образомъ: взять фунтъ свѣжаго масла коровьяго, растереть оное въ сметану, подбить въ него шесть яицъ, корку обтертую съ свѣжаго лимону и фунтъ столченаго и просѣяннаго сахару, также столько муки, чтобъ можно было раскатать въ листы, которые запечь въ вольномъ духу; а впрочемъ поступать по вышесказанному.

Тортъ деревяжной. Возьми полтора фунта очищеннаго и деревянною ложкою въ сметану стертаго масла коровьяго, столькожъ сахару стертаго съ двацатью четырмя яицами, которыя во время стиранія выпускать одно по одному; наконецъ подбавь полтора фунта лучшей муки; а смѣшавъ, продолжай стираніе цѣлой часъ. На листъ бумаги, масломъ съ обѣихъ сторонъ вымазанный и въ тортную сковороду положенный, налей сперва тѣста сего на обухъ ножевый толщиною; и когда первый слой запечется, повторяй то же дѣйствіе, пока все тѣсто изойдетъ. Тортную сковороду для сего запеканія должно совсѣмъ въ жаръ загребать. Когда тѣста до половины перепечено будетъ, должно угли изъ подъ сковороды вынувъ, оставлять жаръ только на кровлѣ тортной сковороды, чтобъ нижніе слои тѣста не пригорѣли и не слишкомъ пересохли. Слои же накла-

кла-

Digitized by Google

кладывать не толсто, чтобъ пропекались, и не оставалось сырого тѣста. — Тортъ этотъ получилъ прозваніе отъ деревяжнаго пирога (смотри *Пироги*), и единственно отъ того, что оной также слоями накладываютъ и запекаютъ.

Тортъ дынной. Очистивъ съ дыни наружную кожу, средину въ сѣмянами выкинуть. тѣло изрѣзать въ желаемые куски, пересыпать сахаромъ и корицею, подержать нѣсколько часовъ, чтобъ напиталось; послѣ чего стереть въ тѣсто, сложить въ жестяную форму, и по испеченіи навесть ледъ сахарной.

Или: разрѣзанную дыню очистивъ по вышеписанному, сварить въ бѣломъ винѣ, по томъ съ толченымъ сухаремъ, сахаромъ и корицею стереть въ тѣсто, и остудивъ, сложить въ форму и запечь.

Тортъ кроканъ. Взять крупичатой муки сколько нужно, равную мѣру толченаго сахару, замѣсить на бѣлкахъ яичныхъ крутое тѣсто, изъ котораго раскатывая, дѣлать желаемыя фигуры и запечь.

Другимъ образомъ: размѣшать на уксусѣ нѣсколько сахару, взварить, и кипящее выложивъ въ муку, замѣсить крутое тѣсто; а по томъ поступать съ онымъ по вышеписанному.

Или: взять фунтъ миндалю сладкаго и шесть золотниковъ горькаго; очистивъ, столочь съ двумя яицами сырыми очень мягко, выложить на доску, и съ прибавкою фунта толченаго сахару, безъ четверти фунта холоднаго коровьяго масла, и столько муки, сколько нужно къ замѣсенію посредственно крутаго тѣста, замѣсить оное. Вымазать два листа писчей бумаги коровьимъ масломъ, на оныхъ раскатать тѣста сего въ палецъ толщиною, вырѣзать изъ онаго пять круговъ, чтобы каждой листъ былъ другаго нѣсколько меньше. Того же тѣста положить не много въ шприцъ, или узловую форму, и на каждомъ кругу сбрести изъ шприца

Digitized by Google

ца окраекъ. Того же тѣста раскатать потолще, вырѣзать столбики или подставки, пальца два шириною и въ палецъ вышиною; запеки оные. Сперва положи на жестяной листъ большой кругъ, укрѣпи въ немъ сжеными сахаромъ двѣ подставки; наложи на подставки второй листъ, еще укрѣпи въ немъ подставки, и такъ продолжать возводить башнею, пока наложишь послѣдній меньшій листъ. Запеки осторожно, на каждомъ ярусѣ положи кучками варенья, и посыпавъ сахаромъ, подавай.

Тортъ лимонной. Взявъ восемь или шесть лимоновъ свѣжихъ, кожицу съ оныхъ обрѣзать тонко; мясо изрѣзать кружечками, сварить въ водѣ, и воду сливъ, кружечки выложить на блюдо, очистивъ съ нихъ бѣлую кожу, мясо же каждаго кружка разрѣзать на четверо, сѣмянники съ зернами выбрать; кожицу скрошивъ мѣлко, смѣшать съ мясомъ и съ тремя четвертьми толченаго сахару. Сдѣлать поддонокъ изъ удобнаго тѣста съ окрайкомъ и крышкою. Положить въ него лимонную начинку и запечь. Можно въ лимонъ прибавлять облупленнаго и полосками скрошеннаго миндалю и изюму.

Тортъ макаронной. Вопервыхъ приготовить обыкновенное макаронное тѣсто изъ фунта толченаго миндалю и фунта сахару; послѣдняго можно класть и меньше вѣсомъ; миндаль съ сахаромъ варить на огнѣ въ скородкѣ, безпрестанно мѣшая, чтобъ не пригорѣло. Снявъ съ огня и охолодивъ, сбить шесть яичныхъ желтковъ въ густую пѣну, смѣшать съ наружною кожицею лимону, мѣлко скрошенною и послѣ столченою; все это смѣшать. Сдѣлать въ тортной сковородѣ изъ желаемаго тѣста, съ закрайкомъ и украшеніемъ, и наложить въ него макароннаго тѣста на полпальца толщиною: толще же тѣста сего накладывать не должно, по тому что оное выдетъ сыровато и липко; наложенное тѣсто сверхъ угладить, и вымазавъ яичнымъ бѣлкомъ, сбитымъ съ сахаромъ и малою долею розовой воды, запечь

Digitized by Google

печь въ вольномъ духу. Можно этотъ тортъ глассировать сахаромъ и усыпать разноцвѣтными сахарными песками.

Макароннымъ же тортомъ называютъ, когда взявъ три четверти фунта масла коровьяго, тереть полчаса съ четырьмя цѣлыми яицами, тремя четвертьми фунта крупно столченаго миндалю, коркою обтертою съ цѣлаго свѣжаго лимону, и съ тремя четвертями фунта крупичатой муки. Изъ половины сего тѣста уложить листъ въ форму, наполнить абрикозною или иною мармеладою, изъ осталънаго тѣста наложить крышку, и запечь въ вольномъ духу.

Тортъ малинной. Развари сахару въ густой сыропъ, положи въ него перебранныхъ ягодъ малины, взвари, не допуская вскипѣть, и остуди. Сдѣлай поддонокъ торта изъ слоенаго тѣста, съ обыкновеннымъ окрайкомъ, положи въ него свареную малину съ сыропомъ; накрой рѣшеткою изъ того же тѣста; запеки въ печи и глассируй сахаромъ. — Таковымъ образомъ дѣлаютъ торты съ начинкою изъ другихъ ягодъ.

Тортъ масляной. Два фунта Чухонскаго масла растопивъ, процѣди сквозь ситцо въ кострюлю, поставь въ ледъ, мѣшай ложкою, подбавляя полфунта сахару, яичныхъ желтковъ и муки крупичатой, сколько за благоусмотрѣно будетъ. Бѣлки отъ яицъ взбить, вмѣшать туда же. Формы вымазать масломъ, положить въ нихъ тѣсто, усыпать толченымъ сухаремъ и запекать въ печи.

Тортъ масселанной съ мороженымъ и земляникою. Облупивъ, столки сладкаго миндалю, посыпая слегка сахаромъ, или смачивая бѣлкомъ яичнымъ; по столченіи вмѣшай столько же вѣсомъ сахару, сколько миндалю, и поосуши тѣсто это въ сковородкѣ на огнѣ, пока не станетъ прилипать къ рукамъ; не давъ остынуть, сдѣлай тортной поддонокъ съ окрайкомъ. Возьми два стакана снимокъ, сотри съ тремя желтками свѣ-

жихъ

жихъ яицъ и малою долею воды розовой или померанцовыхъ цвѣтовъ: вари этотъ кремъ на огнѣ, пока начнетъ закипать; сними тогда съ огня, прибавь полфунта мягко столченыхъ фисташечныхъ ядръ, и смѣшавъ, протри сквозь сито. Протеревъ, подмѣшай толченаго сахару, положи въ мороженицу и заморозь обыкновеннымъ образомъ. (Смотри *Мороженое.*) Когда подавать на столъ, выложи это мороженое въ массепанной поддонокъ; уклади всю поверхность отборными ягодами земляники Испанской.

Тортъ массепанной съ мороженымъ изъ крему фисташечнаго. Сдѣлай поддонокъ изъ массепаннаго тѣста по вышесказанному и запеки въ печномъ вольномъ духу. Сдѣлай жидковатой кремъ изъ фисташечныхъ ядръ, заморозь оной обыкновеннымъ образомъ; выложи въ запеченой поддонокъ и уклади кусками грушъ, сваренными въ компотъ. Наложи крышкою, фигурно сдѣланною и запеченною изъ того же тѣста.

Тортъ миндальной. Облупивъ миндалю, столки мягко, смачивая временемъ каплями снимокъ, чтобъ не смаслилось; прибавь двѣ добрыхъ ложки растопленнаго мозгу говяжьяго изъ костей, обертой кожицы съ свѣжаго лимону, розоваго цвѣту или померанцоваго, приготовленнаго сухимъ конфектомъ, сахару толченаго довольно, четыре желтка яичныхъ: перетолки. Сдѣлай изъ слоенаго тѣста поддонокъ съ окрайками, положи въ него вышеписанную смѣсь и запеки, и послѣ глассируй сахаромъ.

Тортъ миндальной другими способами. Два фунта миндалю положи въ сковородку, налей водою, и приставивъ на огонь, дай однажды вскипѣть: тогда горячую воду разведи холодною, чтобъ не жгло рукъ: вынимая миндаль, слупляй съ него кожу; а облупленыя ядра клади въ холодную воду; наконецъ столки ихъ въ иготи мягко, смачивая каплями коровьяго молока, чтобъ не смаслилось. Нѣкоторые употребляютъ

Digitized by Google

въ смачиваніе розовую воду, однако молоко для всходу тѣста найдено способнѣйшимъ. По столченіи миндаль выложи въ каменную ступку, перетирай съ прибавкою трехъ яицъ, пока не останется комковъ; тогда выпусти еще восемь яицъ и продолжай мѣшаніе; когда и это будетъ соединено, выпусти еще шесть яицъ и опять продолжай перетеръ. Напослѣдокъ разведи тѣсто двацатью четырьмя яичными желтками, безостановочно продолжая трѣніе. Между тѣмъ въ жестяной торшной формѣ распусти у огня кусокъ масла коровьяго, поворачивай форму, чтобъ она внутри вся облилась масломъ; остатки масла вылей вонъ и поставь форму въ холодное мѣсто, чтобъ масло на стѣнахъ ея остыло. Столки фунтъ сахару, вмѣшай въ стертой миндаль; въ ложкѣ на молокѣ разотри шафрану, и подпустивъ сквозь гетошечку въ тѣсто, подкрась оное, послѣ въ форму и запеки въ печи.

Или: возьми фунтъ мягко столченнаго и въ ступкѣ перетертаго миндалю, три четверти фунта толченаго сахару и пятнацать яицъ, выпуская оныя одно по другомъ во время растиранія въ ступкѣ; наконецъ подбавь ложку скорбильной муки, и выложивъ въ форму, запеки.

Или: столки по фунту миндалю и сахару, сотри съ восьмью яичными желтками, смочивъ слегка розовою водою; бѣлки отъ оныхъ восьми яицъ взбить особливо въ густую пѣну, и вмѣшавъ въ прочее, запечь въ торшной формѣ. — Можно сахару употреблять только полфунта на фунтъ миндалю.

Или: очисти и столки фунтъ миндалю, смачивая розовою водою, въ иготи мягко; размочи въ снимкахъ не оче ь густыхъ корки Французскаго хлѣба, положи въ ступку, туда же толченой миндаль, два или три яичныхъ желтка и одно яицо цѣлое, также сахару, не много корицы, и перетри въ иготи мягко. По томъ взбей въ маленькомъ горшечкѣ пятнацать яицъ и

пят-

Digitized by Google

пятнацать бѣлковъ; прибавь сахару и корки обертой съ лимону; вымѣшай съ прочимъ и запеки въ формѣ.

Примѣчаніе. Никогда форму миндальнаго торта не должно тѣстомъ наполнять верѣзъ; но оставлять мѣста; чтобъ тѣсто вздуться могло. — Естьли въ формахъ запекаемые миндальные торты сажать въ печь горячую, оные подгорятъ, или по меньшей мѣрѣ получатъ черную невкусную корку. Всего лучше запекать ихъ въ вольномъ духѣ, каковъ бываетъ въ печи по вынутіи хлѣбовъ. — Столькожъ непріятенъ бываетъ недопекшійся тортъ; почему прежде вынманія должно испытать, пропекся ли онъ, воткнутіемъ деревянной спички: естьли спичка изъ торта выдетъ суха, знакъ, что поспѣлъ; естьли же мокра, то опять посадить въ печь и додержать. — Вынимая испеченной тортъ изъ формы, должно наложить сверьху листъ бумаги, а по томъ блюдо выпрокинуть и листъ вытащить вонъ. Подавая, посыпаютъ торты сахаромъ, или онымъ глассируютъ; и послѣ укладываютъ фигурно кусочками накрошеннаго цукату. — Формы бываютъ большія полудынями, и малыя раковиною, или сердечкомъ: запеченнымъ въ нихъ тѣстомъ окладываютъ большіе торты.

Тортъ миндальной съ горькимъ миндалемъ. На фунтъ съ четвертью сладкаго миндалю прибавить четверть фунта горькаго миндалю, сполочь оные въ иготи мягко; подбавивъ осмнацать яичныхъ желтковъ; а бѣлки отъ двѣнацати яицъ взбить въ густую пѣну, или по повареному въ снѣгъ: этотъ снѣгъ смѣшать съ фунтомъ безъ четверти толченаго сахару, особливо стертаго съ коркою бѣлаго хлѣба, въ молокѣ размоченною и выжатою; прибавить корки обертой съ свѣжаго лимону; продолжать смѣшиваніе всего до наливанія въ форму. Впрочемъ запекать и поступать по вышесказанному о тортахъ миндальныхъ.

Digitized by Google

Тортъ миндальной Исланской. Взявъ лучшаго здобнаго тѣста, вопервыхъ перевалять оное съ нѣсколькими яичными желтками, чтобъ сдѣлалось мягко. Сдѣлай изъ сего тѣста въ тортной сковородѣ поддонокъ. Возьми нѣсколько горстей мягко столченаго миндалю, сотри оной съ кускомъ тертаго коровьяго масла, двумя яицами и съ прибавкою лимонной корки, сахару и корицы. Таковымъ же образомъ приготовь смѣсь изъ толченыхъ фисташечныхъ ядеръ. На поддонокъ наложи сперва тонкій слой по вышесказанному приготовленнаго миндальнаго тѣста, на оное наложи другой листокъ изъ сдобнаго тѣста, послѣ слой фисташечнаго тѣста, опять листокъ сдобнаго тѣста: такъ продолжай, пока все приготовленное издержишь. Покрышку долженъ составлять листъ сдобнаго тѣста съ украшеннымъ окрайкомъ. Этотъ тортъ запекать надобно въ печи цѣлой часъ: ибо оной пропекается медленно, при томъ на бумагѣ, чтобъ не подгорѣлъ. — Впрочемъ тортъ этотъ нѣсколько тяжелъ для желудка.

Тортъ миндальной съ рѣшетнымъ хлѣбомъ. Разбей въ горшкѣ осмнадцать яицъ, прибавь къ тому отъ девяти яицъ одни бѣлки, приставь горшокъ съ яицами на жаровню и взбивай яица голичкомъ: когда согрѣются теплы, сними съ огня и продолжай взбивать до огущенія. Прибавь въ это полтора фунта толченаго и просѣяннаго сахару: взбивая нѣсколько времени, положи обтертую корку съ двухъ свѣжихъ лимоновъ и полтора фунта мягко столченаго миндалю, разотри такъ, чтобъ комковъ не осталось; тогда подмѣшай девять яичныхъ бѣлковъ, особливо взбитыхъ въ пѣну; а наконецъ двѣ горсти тертаго рѣшетнаго хлѣба, послѣ чего мѣшать уже не много, для того что отъ кислоты хлѣбной въ противномъ случаѣ яица свернутся, опустятъ жижу, и тортъ утратитъ желаемую рухлость. Запекается этотъ тортъ въ формѣ.

Тортъ

Digitized by Google

Тортъ миндальной, тортелетъ называемой. Возьми фунтъ растертаго коровьяго масла, подбавляй въ него, продолжая трѣніе, восемь яичныхъ желтковъ, одинъ по одному, сахару по благоусмотрѣнію, не много вина бѣлаго и полфунша толченаго миндалю: смѣшай все довольно; а напослѣдокъ подмѣшай фунтъ просѣянной бѣлой скорбильной муки. Вымажь малыя пастетныя фо мы коровьимъ масломъ, посыпь толченымъ сухаремъ пшеничнымъ, наложи приготовленнымъ тѣстомъ и запеки.

Тортъ миндальной сметаны. Фунтъ миндалю облупленнаго растолочь такъ мягко, какъ муку, и разведши прѣснымъ молокомъ, протереть сквозь сито. Что не пройдетъ, опять молочь и протирать. Гуща протертая должна быть густа; оную варить съ прибавкою сахару и корицы, мѣшая безпрестанно, пока выдетъ какъ бы густая сметана, которую употребить въ начинку тортнаго поддонка, сдѣланнаго изъ какого угодно тѣста. — Начинку эту помазываютъ сокомъ смородиннымъ, что сообщаетъ ей пріятный вкусъ.

Тортъ мозговой. Возьми говяжьяго мозгу изъ костей, подмѣшай въ него сахару, корицы, инбирю, мѣлко изрубленной телятины, не много соли и коринки, перетри; положи эту начинку въ поддонокъ изъ слоенаго тѣста и запеки.

Тортъ мозговой другимъ образомъ. Возьми шесть большихъ и шесть малыхъ сухарей пшеничныхъ; столокши, положи оные въ посудину, съ небольшею долею распопленнаго масла коровьяго, шестью или осмью яичными желтками, двумя ложками снимокъ и сахару, и перемѣшай довольно. Тогда положи не мало свѣжаго въ жеребейки изрѣзаннаго мозгу говяжьяго изъ костей, бѣлки же яичные, особливо въ густую пѣну взбитые, вмѣшай; напослѣдокъ эту начинку положи въ поддонокъ, сдѣланной изъ тѣста, и запеки въ тортной ско-

Digitized by Google

вородѣ, припустивъ снизу и сверху не очень сильной угольной жаръ, чтобъ тортъ не потемнѣлъ.

Или: возьми нѣсколько растопленнаго масла коровьяго и четыре яичныхъ желтка, смѣшай съ бутылкою молока, разболтай мутовкою, и приставивъ на огонь, мѣшай; когда согрѣется, положи двѣ горсти въ жеребейки изрѣзаннаго говяжьяго мозгу, повари нѣсколько мѣшая, пока отъ мозгу все пожелтѣетъ; подбавь тогда толченой корицы, двѣ горсти полосками искрошеннаго миндалю и коринки, и еще взвари. Выложи это въ поддонокъ изъ сдобнаго тѣста, наложи рѣшетку изъ того же тѣста и запеки.

Или: разотри на четырехъ яицахъ муки; отъ двухъ яицъ отдѣли бѣлки, взвари по стакану молока и снимокъ, смѣшай съ яицами съ мукою растертыми; вари этотъ кремъ на огнѣ и послѣ положи въ него двѣ ложки растопленнаго говяжьяго мозгу, изрубленной въ сахарѣ вареной лимонъ, сахару, бѣлки яичные взбитые въ пѣну, мѣлко изрубленное мясо обобранное съ ногъ жаренаго на вертѣлѣ цыпленка и три желтка яичныхъ. Вымѣшавъ эту начинку, положи въ поддонокъ, сдѣланной изъ слоенаго тѣста, накрой рѣшеткою изъ того же тѣста и запеки въ печи.

Тортъ мозговой съ мукою изъ пшена Сарацинскаго. Обрѣжь съ двухъ Французскихъ хлѣбовъ корку тонко, развари оную въ молокѣ мягко. Далѣе, размѣшай на молокѣ двѣ или три ложки муки изъ пшена Сарацинскаго, съ прибавкою сахару, тертой лимонной корки, малой доли воды розовой или цвѣтовъ померанцовыхъ; смѣшай съ корками и повари, безпрестанно мѣшая; подложивъ послѣ коринки и мѣлко скрошеннаго цукату, сними съ огня и остуди. Наконецъ по благоусмотрѣнію изруби крупно говяжьяго мозгу изъ костей, выпусти въ него шесть или восемь яицъ, и взогрѣвъ на огнѣ до тепла, вмѣшай въ прежнее. Эту смѣсь выложить

Digitized by Google

жить въ тортной поддонокъ изъ добраго тѣста, или въ жестяную обечайку, запечь въ умѣренномъ жару.

Тортъ морковной. Возьми оскобленной моркови, сколько нужно, свари оную до половины спѣлости въ водѣ, остуди, и давъ осякнуть, изотри на теркѣ; тогда взявъ четверть, или полфунта растертаго коровьяго масла, смѣшай съ десятью или двѣнатцатью яичными желтками, по томъ съ коркою Французскаго хлѣба, въ молокѣ размоченною и выжатою; перетри довольно съ прибавкою сахару, корицы, корки обертой съ свѣжаго лимону и стертой моркови сколько оной нужно, чтобъ было густо; а напослѣдокъ смѣшай бѣлки отъ упомянутаго числа яицъ, особливо въ пѣну взбитые. Запекай въ поддонкѣ изъ тѣста, или въ жестяной обечайкѣ. Этотъ тортъ должно подавать горячій.

Тортъ мясной. Возьми телятины, изруби оную съ саломъ, обобраннымъ съ почекъ, подбавь яичныхъ желтковъ, инбирю, корицы и соли; запеки эту смѣсь въ тортномъ тѣстѣ.

Когда употреблять мясо съ жаренаго *каллуна*, должно бѣлое обобравъ, изрубить съ говяжьимъ мозгомъ изъ костей, или съ свѣжимъ почечнымъ саломъ, по томъ столочь въ иготи, примѣшать не много сахару, корку обертую съ лимону и восемь или десять сырыхъ яичныхъ желтковъ; бѣлки взбить особливо въ густую пѣну, напослѣдокъ туда же вмѣшать. Положить это въ сдѣланной изъ сдобнаго тѣста поддонокъ съ окрайкомъ, и посыпавъ сахаромъ, запечь.

Изъ *телячьяго языка* дѣлаютъ этотъ тортъ таковымъ образомъ: языкъ сваривъ, очистить, изрубить съ нимъ дюжину очищенныхъ отъ кожи и сѣмянниковъ яблокъ, примѣшать одинъ столченой пшеничной сухарь, три четверти фунта коринки, стертой мушкатной орѣхъ, инбирю, корицы и сахару. Употребить въ обыкновенной поддонокъ, изъ тѣста.

Digitized by Google

Тортъ лесткой. Фунтъ растертаго масла коровьяго мѣшать въ ступкѣ полчаса, по томъ положить порознь три желтка и три яица совсѣмъ, продолжать стираніе, подбавить обшертой съ лимону корки и нѣсколько мушкатнаго цвѣту; стираніе кончить тогда, какъ яицъ въ смѣси не будетъ примѣтно; всыпай тогда мало по малу фунтъ крупичатой муки, вымѣшай и запеки въ тортной формѣ.

Или: возьми полтора фунта растопленнаго и въ сметану стертаго масла коровьяго, которое прежде стиранія должно поостудить; продолжая же стираніе, подложить шесть яичныхъ желтковъ, одинъ по другомъ, фунтъ сахару, корку обшертую съ лимону, немного кардамону и полтора фунта муки крупичатой.

Или: фунтъ свѣжаго масла коровьяго сотри съ двумя яичными желтками, чтобъ вышло какъ кисель; подбавь послѣ сего три цѣлыхъ яица, обшертую съ лимону корку, фунтъ толченаго сахару, и напослѣдокъ фунтъ скорбильной муки, или толченаго и просѣяннаго бѣлаго крахмалу; смѣшавъ гораздо, выложи въ тортную форму и запекай въ вольномъ духу цѣлой часъ.

Тортъ лесткой изъ хлѣба. Возьми торговой пеклеванной хлѣбъ, обрѣжь съ него корку и мякишь высуши такъ, чтобъ можно было оной столочь и просѣять; этой сухарной толчи возьми 36 золотниковъ. Въ большомъ каменномъ блюдѣ разболтай шестнатцать яичныхъ желтковъ, прибавь въ нихъ корку обшертую съ лимону, и около трехъ четвертей фунта толченаго сахару, взбивая къ одной сторонѣ, пока вздуется. Бѣлки отъ показаннаго числа яицъ особливо взбивъ въ густую пѣну, подложить тогда къ желткамъ, а подъ конецъ толчу сухарную, вымѣшать слегка и запечь въ тортной формѣ.

Или: растеревъ безъ четверти фунтъ масла коровьяго, вмѣшивать въ него мало по малу двѣнатцать яич-

Digitized by Google

яичныхъ желтковъ и три четверти фунта сахару; а по томъ бѣлки отъ сказаннаго числа яицъ взбитые и наконецъ сухарную толчу. Впрочемъ поступать по вышесказанному.

Тортъ пшена Сарацинскаго. Четверть фунта хорошаго пшена Сарацинскаго разварить въ водѣ, но не слишкомъ мягко. Съ шести лимоновъ обрѣзать тонкую наружную кожицу, скрошить полосками и также отварить, сливая до нѣсколько разъ воду, чтобъ извлечь горечь; послѣ смѣшать съ развареннымъ пшеномъ, выдавить сокъ изъ лимоновъ и прибавить сахару столько, чтобъ было довольно сладко. Сдѣлать въ тортной сковородѣ поддонокъ съ окрайкомъ изъ слоенаго тѣста; положить въ него смѣсь пшена, накрыть рѣшеткою, и вымазавъ взбитымъ яицомъ, запечь.

Тортъ рѣшетнаго хлѣба. Смотри Тортъ миндальной съ рѣшетнымъ хлѣбомъ.

Тортъ сахарной. Смотри Тортъ кроканъ.

Тортъ свекольной. Свеклу отварить мягко, очистивъ, скрошить, и растеревъ, смѣшать съ сахаромъ, корицею, крошечкою соли и корки обтертой съ лимону; сдѣлать въ тортѣ. — Естьли подмѣшать къ сему толченаго пшеничнаго сухаря и желтковъ, можно оной запекать въ тортной формѣ. Холодный тортъ этотъ вкуснѣе.

Тортъ смородинной. Вопервыхъ сдѣлать слоеное тѣсто слѣдующимъ образомъ: всыпать на доску муки крупичатой сколько нужно, замѣсить на яицахъ съ прибавкою соли и воды тѣсто не самое крутое и не жидкое, но тщательно оное вымять. Противу кому тѣста сего взять третьею долею меньше масла коровьяго: тѣсто раскатать скалкою въ большой ручной палецъ толщиною; масло прежде въ водѣ чисто вымавъ, перемять, послѣ въ салфеткѣ осушить, и въ раскатанное тѣсто вшискавъ, скалкою раскатать, но боль-

Digitized by Google

ше въ длину, нежели въ ширину; по томъ съ правой стороны конецъ листа заворотить на средину и съ лѣвой стороны также; раскатать; таковое раскатываніе и загибаніе повторить до трехъ разъ или болѣе: выдетъ слоеное тѣсто для торповъ. — Для сего тѣста должно масло студить на льду, или въ самой холодной водѣ. — Изъ сего тѣста сдѣлать поддонокъ съ окрайкомъ въ тортной сковородѣ. — Смородину обобравъ съ вѣточекъ, разварить съ толченымъ сахаромъ, и остудивъ, положить въ поддонокъ; накрыть рѣшеткою изъ того же тѣста, вырѣзавъ рѣзцомъ повареннымъ изъ листа онаго полоски, вымазать яйцомъ, и запечь. Подавать, посыпавъ сахаромъ. — Можно крышку дѣлать и глухую, раскатать тѣсто листомъ, обрѣзать въ надлежащую мѣру и прорѣзать насквозь фигурами. — Таковымъ же образомъ дѣлаютъ торты съ вишнями и крыжовникомъ.

Тортъ снимочной. Возьми бутылку густыхъ снимокъ, четыре на розовой водѣ разболтанные желтка яичные, не много муки; вари въ сковородкѣ, мѣшая ложкою, чтобъ не пригорѣло; подбавь сахару, и когда уварится до густоты, выложи въ поддонокъ, сдѣланной изъ сдобнаго тѣста.

Или: взявъ свѣжаго молока, варить, пока треть укипитъ, чтобъ довольно огустѣло; подбавить въ него шесть на молокѣ разболтанныхъ яичныхъ желтковъ, небольшой кусочикъ масла коровьяго, не много соли; уварить, пока сядетъ; напослѣдокъ вмѣшать сахару и употребить въ начинку торта, сдѣланнаго изъ хорошаго тѣста.

Кому угодно въ этотъ тортъ употребить миндаль, можетъ поступить слѣдующимъ образомъ: взять четверть фунта миндалю очень мягко столченаго, развести оной прѣснымъ молокомъ и протереть сквозь сито, чтобъ сдѣлалось густоватое молоко; что не пройдетъ, опять перетолочь и протирать; протертое ва-

Digitized by Google

варить до сгущенія, безпрестанно мѣшая, и напослѣдокъ положить въ него четверть фунта сахару. Вымазать блюдо коровьимъ масломъ, вылить миндальное молоко и остудить. Въ торть накладывать такъ: с ерва тѣстяной поддонокъ намазать свѣжею сметаною, посыпать тертою лимонною коркою, остывшій миндаль наложить, либо въ куски изрѣзавъ, или просто ложкою; сверхъ опять намазать сметаною, опять посыпать лимонною коркою; наложить тѣстяную рѣшетку съ окрайкомъ и запечь.

Торть сухаря лищичнаго. Столочь фунтъ сладкаго и три золотника горькаго облупленнаго миндалю, по томъ стирать съ тремя яицами въ ступкѣ, пока сдѣлается мягкая гуща; тогда съ двумя ложками розовой воды прибавить стертую лимонную корку; три золотника корицы и семь яицъ, одно по другомъ въ продолженіи стиранія. Далѣе подсыпать мало по малу полфунта сахару; и кончить стираніе, положивъ полфунта стертаго Французскаго хлѣба, или что лучше толченаго пшеничнаго сухаря. Запечь въ тортной формѣ.

Торть сухаря рѣшетнаго. Насуши ломтей рѣшетнаго хлѣба въ печи такъ сухо, чтобъ можно было столочь и просѣять сквозь сито. Къ приготовленію тѣста положить въ ступку пятнатцать яичныхъ желтковъ и стереть съ фунтомъ толченаго сахару, обтертую корку съ свѣжаго лимону, по полузолотнику кардамону и гвоздики, полтора золотника корицы, 36 золотниковъ помянутаго толченаго сухаря; а напослѣдокъ подмѣшать въ пѣну взбитыхъ бѣлковъ, и запечь въ формѣ, полудынькою называемой, вымазанной коровьимъ масломъ.

Или: взявъ двѣнатцать яицъ, отъ шести бѣлки отними и сбивай порознь голичкомъ до сгущенія; подбавивъ полфунта толченаго сахару, продолжай сбиваніе довольно времени; тогда положи 36 золотниковъ мягко столченаго, но не лупленаго миндалю, въ пѣну сбитые отложенные бѣлки, подъ конецъ же 54 золотника толченаго,

Digitized by Google

ченаго и просѣяннаго рѣшетнаго сухаря; и смѣсь эту выложи въ жестяную форму къ запеченію. Можно смѣсь эту приправлять лимономъ и разными пряностьми.

Или: растеревъ на каменномъ блюдѣ, либо въ кострюлѣ около 36 золотниковъ масла коровьяго, и четырнатцать, или шестнатцать яичныхъ желтковъ подложивъ, сбивать къ одной сторонѣ; послѣ всыпать полфунта толченаго сахару, пригоршни облущеннаго и столченаго миндалю, также подмѣшать корицы и лимонной корки, а наконецъ въ пѣну взбитыхъ яичныхъ бѣлковъ; послѣ всего положить безъ четверти фунтъ, или больше рѣшетнаго сухаря, и взмѣшавъ, запекать въ жестяной формѣ.

Примѣчаніе. Всѣ шорты, запекаемые въ жестяныхъ формахъ, отъ того не удаются, что всыпавъ сухарь, долго продолжаютъ мѣшаніе. Надлежитъ по всыпаніи сухаря только взмѣшать, чтобъ соединилось, и тотчасъ вылив въ форму, ставить въ печь.

Тортъ съ бараньими языками. Обваривъ языки до полуспѣлости въ кипяткѣ, ободрать съ нихъ кожу, а по томъ задержать ихъ въ брезѣ: когда поспѣютъ, выложи остынуть. Сдѣлай въ тортной сковородѣ поддонокъ изъ сдобнаго тѣста; наложи въ него фаршу, составленнаго изъ птицъ жареныхъ на вертѣлѣ, сала говяжьяго и ветчиннаго, петрушки, цибули и печерицъ рубленыхъ, соли, перцу, мякишу бѣлаго хлѣба, обжареннаго въ сливкахъ, на яичныхъ желткахъ. На фаршъ уклади языки, изрѣзанные полосками; накрой тѣмъ же фаршемъ, послѣ ломтиками ветчиннаго сала и масла; наложи крышку изъ того же тѣста. По испеченіи крышку снявъ, сало счисти и положи хорошей эссенціи и лимоннаго соку.

Тортъ съ бекасами. Взявъ дупель-шнеповъ, или слукъ, или бекасовъ, осчипи, выпотроши и разними въ части. Внутренности разотри съ ветчиннымъ на

шерку

Digitized by Google

терку стертымъ саломъ; уклади этимъ каждую часть бекасовъ, спрысни солью и перцомъ; уклади въ поддонокъ изъ сдобнаго или слоенаго тѣста, съ прибавкою пучка травъ, нѣсколькихъ печерицъ цѣлкомъ, ломтя ветчины; покрой ломтиками сала ветчиннаго и масла коровьяго: наложи крышку по обыкновенному и пеки. Когда поспѣетъ, вынь печерицы, ветчину, пучокъ и сало; влей соусу Испанскаго. См. *Соусы.*

Тортъ съ вареньемъ и мармеладами. По сдѣланіи въ тортной сковородѣ поддонка изъ слоенаго тѣста, положи въ него какого угодно варенья, или мармелады; сдѣлай окраекъ съ украшеніями, также рѣшетку вмѣсто крышки изъ того же тѣста; запеки въ печи и послѣ глассируй сахаромъ.

Тортъ съ вишнями. Выбери изъ вишенъ косточки и черешки; сбери сокъ, истекающій изъ нихъ при выниманіи косточекъ. Положи ягоды съ сокомъ и сахаромъ въ сковородку, смочи крошечку водою и свари подобіемъ компода, чтобъ сыропъ сдѣлался густоватъ. Когда остынетъ, употреби вишни въ начинку торта, сдѣланнаго изъ слоенаго тѣста; впрочемъ поступай по вышеписанному о тортѣ съ вареньемъ.

Тортъ съ виноградомъ зеленымъ. Когда есть въ запасѣ виноградъ вареной въ сахарѣ, употребляй оной, а въ недостаткѣ сушеной зеленой виноградъ, которой надобно разверивать въ кипяткѣ четверть часа: выбрать сколько можно чище косточки, покласть въ холодную воду; разверитъ густой сахарной сыропъ, приварить въ немъ ягоды, и остудивъ, употребить въ начинку торта, сдѣланнаго изъ слоенаго тѣста. Впрочемъ поступать по вышесказанному.

Тортъ съ годиво. Сдѣлай годиво изъ ссѣка телячей задней ноги, съ говяжьимъ саломъ, рубленными петрушкою, цибулею и печерицами, солью и перцомъ, на яичныхъ желткахъ и малой долѣ свѣжей смѣтаны. Передѣлай это годиво шариками. Въ тортной сковородѣ

Digitized by Google

дѣ сдѣлай поддонокъ съ окрайкомъ изъ сдобнаго тѣста; дно устели фаршемъ сего годиво, на ономъ уклади шарики, съ кусочками обвареннаго телячьяго сладкаго мяса, печерицами и чашечками артишоковъ, обваренными до сытна; приправь слегка солью, покрой ломтиками ветчинnаго сала и масла коровьяго; кончи и запеки торшъ по обыкновенному. По испеченіи выбери сало и сверхай жирность; приправь доброю мясною эссенціею и лимоннымъ сокомъ.

Тортъ съ голубятами. Изъ сдобнаго тѣста сдѣлай въ тортной сковородѣ обыкновенной поддонокъ. Шесть голубятъ осчипавъ и выпотрошивъ, сложи и обвари въ кипяткѣ; тутъ же обвари два телячьихъ сладкихъ мяса, и разрѣжь каждое на двое. Уклади голубятъ въ поддонкѣ, между оныхъ сладкое мясо, прибавь пучокъ; ломть ветчины и нѣсколько печерицъ; приправь солью и перцомъ; покрой ломтиками ветчиннаго сала и масла коровьяго: выверши и запеки тортъ по обыкновенному. Послѣ чего вынувъ сало и жирное, приправь доброю эссенціею и лимоннымъ сокомъ.

Тортъ съ грушами. Обвари до полуспѣла груши въ водѣ, выложи въ холодную воду, очисти съ нихъ кожу; и естьли крупны, каждую разрѣжь на четверо; а когда дробны, оставь цѣлыя, но выверни сѣмянники. Развари сахару съ кружками очищеннаго лимону и приварри груши въ этомъ сиропѣ. Употреби груши съ сиропомъ ихъ въ начинку торша, сдѣланнаго изъ слоенаго тѣста; впрочемъ доверши по обыкновенному.

Тортъ съ жаворонками. Сдѣлай въ тортной сковородѣ поддонокъ съ окрайкомъ изъ сдобнаго тѣста; наложи въ него слой фаршу, сдѣланнаго изъ печенокъ пшичьихъ, съ толченыхъ ветчиннымъ саломъ, на него уклади двѣ дюжины жаворонковъ выпотрошенныхъ, обрѣзавъ у нихъ головы и лапки, и обжаривъ въ растопленномъ ветчинномъ салѣ съ петрушкою, цибулею, печерицами и зубкомъ чесноку: въ тортъ положи ихъ;

когда

Digitized by Google

когда остынутъ. Накрой ломтиками ветчины и масла коровьяго; наложи крышку изъ того же тѣста, помажь взбитымъ яицомъ и запеки въ печи. По испеченіи вынь ветчину и жирность, приправь доброю эссенціею и лимоннымъ сокомъ.

Тортъ съ зайцомъ. Обери съ зайца полосками всю филейную часть. Сдѣлай въ тортной сковородѣ поддонокъ изъ сдобнаго тѣста; вымажь дно онаго слоемъ стертаго на терку ветчиннаго сала, на оное уклади полоски зайца, приправь солью и перцомъ, пучкомъ травъ, ломтемъ ветчины; накрой ломтиками ветчиннаго сала и коровьяго масла; впрочемъ поступи по вышесказанному о тортѣ съ жаворонками, кромѣ что по испеченіи вмѣсто эссенціи и лимону употреби сокъ изъ горькаго померанца.

Тортъ съ кроликомъ. Двухъ молодыхъ кроликовъ разними въ части, откинь головы и ребра. Сдѣлай въ тортной сковородѣ поддонокъ съ окрайкомъ изъ сдобнаго тѣста. Изруби въ фаршъ кроличьи печенки съ стертымъ ветчиннымъ саломъ и намажь дно торта: на это уклади части кроликовъ, спрысни солью и перцомъ, покрой ломтиками ветчины, сала и масла коровьяго; выверши тортъ по обыкновенному и запеки въ печи. головы кроличьи съ ребрами положи въ кострюлю, съ луковицею и пустарнакомъ, пообжарь, смочи кулисомъ и полрюмкою вина бѣлаго, прибавь пучокъ травъ, зубокъ чесноку и гвоздики: вари этотъ кулисъ часъ; и процѣдивъ сквозь сито, употреби въ приправу испекшагося торта, вынувъ изъ него ветчину и сало.

Тортъ съ крыжовникомъ. Ягоды сіи по очищеніи сперва обварить въ водѣ, послѣ сварить съ сахаромъ по сказанному о тортѣ смородинномъ, и таковымъ же образомъ употребить ихъ въ начинку торта.

Тортъ съ крылами индѣйскими. Смотри *Крылья.*

Тортъ съ линями. Сдѣлай въ тортной сковородѣ обыкновенной поддонокъ изъ сдобнаго тѣста. По очищеніи

Digitized by Google

нїи и выпотрошенїи линей, обрѣжь у оныхъ головы, а тѣло каждаго разними на четверо. Дно торта вымажь масломъ коровьимъ, поклади на него части линей, съ пучкомъ травъ, печерицами, спрысни солью и перцомъ; накрой масломъ коровьимъ и кончи тортъ по обыкновенному. Когда поспѣетъ, вынь пучокъ, сними жирность и положи рагу печеричное.

Тортъ съ мозгомъ. Смотри Тортъ мозговой.

Тортъ съ перепелками и раками. Шесть перепелокъ опали и выпотроши, а потомъ обжарь въ растопленномъ ветчинномъ салѣ: тутъ же обжарь шесть хорошихъ раковъ. Сдѣлай въ тортной сковородѣ поддонокъ изъ сдобнаго тѣста, на дно онаго положи печенки перепелиныя, изрубленныя и растертыя съ ветчиннымъ саломъ; на нихъ уклади перепелокъ и раковъ, спрысни солью и перцомъ: покрой ломтиками ветчины, сала ветчиннаго и масла коровьяго; доверши и пеки тортъ по обыкновенному. Запекать оной надобно три или четыре часа. Когда поспѣетъ, вскрывъ, выбери ветчину и сало, слей жиръ, у раковъ обломавъ ноги, опять положи, облей хорошею эссенцїею и подавай.

Тортъ съ персиками. По сдѣланїи въ тортной сковородѣ поддонка изъ слоенаго тѣста: взявъ персиковъ, разрѣжь съ боку, обвари въ кипяткѣ, вынь косточки, облупи кожу, и расплоставъ пополамъ, сперва дно торта усыпь сахаромъ, на него уклади половинки персиковъ, посыпь еще сахаромъ, наложи рѣшетку изъ того же тѣста съ окрайкомъ; запеки въ печи. Послѣ чего заглассируй тортъ сахаромъ.

Тортъ съ печенками птичьими и гребнями. Въ тортной сковородѣ сдѣлай обыкновенной тортной поддонокъ изъ сдобнаго тѣста, намажь дно онаго ветчиннымъ саломъ, на терку стертымъ, уклади на оное печенки, съ пучкомъ травъ, нѣсколькими печерицами цѣлыми, ломтемъ ветчины, спрысни солью и перцомъ; покрой ломтиками ветчиннаго сала и масла; докончи

и

и пеки тортъ по обыкновенному. По испеченіи ветчину, сало и жирность сними, а вмѣсто оныхъ положи рагу изъ пѣтушьихъ гребней. Гребни обѣли въ водѣ, подбитой мукою, и довари въ бульіонѣ. Послѣ очистивъ, привари въ хорошей мясной эссенціи и приправь лимоннымъ сокомъ.

Тортъ съ рябцами и трюфелями. Рябцовъ сложивъ, начини фаршемъ, сдѣланнымъ изъ ихъ печенокъ, съ ветчиннымъ саломъ, рубленными петрушкою, цибулею и печерицами, солью и перцомъ, на яичныхъ желткахъ. Въ тортъ, сдѣланной изъ сдобнаго тѣста, намажь тертаго ветчиннаго сала, уклади рябцовъ, приправь ломтемъ ветчины и перцомъ, покрой ломтиками ветчиннаго сала и масла. Кончи по обыкновенному. По испеченіи и вынутіи ветчины и сала, положи въ него рагу трюфельное.

Тортъ съ семгою. Сдѣлавъ поддонокъ изъ сдобнаго тѣста, возьми двѣ печерицы, одинъ трюфель, немного петрушки и цибули; изруби оныя, и замѣсивъ на коровьемъ маслѣ, намажь дно торта, сдѣланнаго изъ слоенаго тѣста. На это положи семги ломтиками, спрысни перцомъ, накрой ломтиками масла коровьяго и крышкою изъ того же тѣста, и запеки. Подавая, положи въ тортъ рагу изъ раковыхъ шеекъ.

Тортъ съ сливами. Взявъ крупныхъ сливъ, облупи съ нихъ кожу и вынь косточки. Сдѣлай тортъ по обыкновенному изъ слоенаго тѣста, усыпь дно онаго густо сахаромъ, на него уклади сливы, посыпь коркою обертою съ свѣжаго лимону; усыпь еще сахаромъ и накрой рѣшеткою изъ того же тѣста; запеки въ печи. Послѣ глассируй сахаромъ.

Тортъ съ сморскамп. Перемой сморчки въ нѣсколькихъ водахъ, чтобъ очистить отъ песку и земли; изрубивъ оные, приставишь на огонь съ свѣжею сметаною, прибавкою толченаго пшеничнаго сухаря, корки обертой съ свѣжаго лимону и малой доли масла ко-

Digitized by Google

ровьяго; уварить до сгущенія и употребить въ начинку торта изъ слоенаго тѣста. — Тортъ изъ *печериць* дѣлаютъ такимъ же образомъ.

Тортъ съ спинатомъ. Обваривъ спинатъ въ кипяткѣ, выжать и обжарить съ довольнымъ количествомъ свѣжаго масла коровьяго, посыпавъ сахаромъ; послѣ накатить сметаною, посыпать рубленымъ лимономъ, въ сахарѣ варенымъ. Сдѣлать тортъ изъ слоенаго тѣста; приготовленной по вышеписанному спинатъ употребить въ начинку онаго; накрыть рѣшеткою изъ того же тѣста, запечь въ печи, и послѣ глассировать сахаромъ.

Тортъ съ трескою. Обери треску по слоямъ и мочи нѣсколько часовъ въ молокѣ; послѣ чего обжарь въ свѣжемъ коровьемъ маслѣ съ рубленными петрушкою, цибулею и печерицами, и перцемъ крупно столченнымъ; снявъ съ огня, остуди и употреби въ начинку торта, сдѣланнаго изъ сдобнаго тѣста; позолоти оной яицомъ и выпеки въ печи. Послѣ чего, поднявъ крышку, положи въ него слѣдующій сметанный соусъ: брось въ кастрюлю щепоть муки, кусокъ свѣжаго масла коровьяго, не много перцу; пообжаривъ, накати сметаною и привари.

Тортъ съ угремъ. Хорошаго угря разними въ куски. Сдѣлай тортъ изъ сдобнаго тѣста; дно онаго намажь масломъ коровьимъ, уклади на оное куски угря, съ прибавкою пучка травъ и нѣсколькихъ печериць; приправь солью и перцомъ, накрой ломтиками масла коровьяго, наложи крышку изъ того же тѣста и пеки въ печи. Когда поспѣетъ, поднявъ крышку, жирное слей и положи въ тортъ рагу печеричное. Для сего обжаривай скрошенныя печерицы съ кускомъ масла и пучкомъ травъ: смочи жюсомъ, добрымъ бульіономъ и полрюмкою бѣлаго вина; приваривъ и вынувъ пучокъ, выложи въ тортъ.

Тортъ

Digitized by Google

Тортъ съ фисташками. Ядра фисташекъ, обваривъ кипяткомъ, облупи и столки съ кускомъ скрошеннаго цукату, смачивая слегка снимками. Возьми ложку муки изъ пшена Сарацинскаго, размѣшай на четырехъ желткахъ яичныхъ, смочи полрюмкою свѣжей сметаны и подсласти сахаромъ; привари это надъ жаровнею, и смѣшавъ въ это столченыя фисташки, сними съ огня и остуди. Употреби это въ начинку торта, сдѣланнаго изъ слоенаго тѣста, накрой рѣшеткою изъ того же тѣста; пеки въ печи, послѣ заглассируй сахаромъ.

Тортъ съ цыплятами. Смотри въ статьѣ Цыплята.

Тортъ съ черникою. Перебравъ ягоды сіи, ополосни водою и откинь на рѣшето, чтобъ осякли. Поддонокъ торта изъ хорошаго тѣста усыпь густо сахаромъ, на него положи слой черники, опять сахару и опять черники: такъ продолжать и довершить сахаромъ. Впрочемъ довершить по обыкновенному.

Тортъ съ шиловникомъ. Сушеныя ягоды Турецкаго шиповнику развари въ бѣломъ винѣ съ изюмомъ, протереть сквозь сито, помачивая виномъ, въ которомъ варились; прибавить къ сему, сколько нужно для огущенія, пшеничнаго сухаря столченаго, сахару, корицы и мѣлкоскрошенной корки лимонной. Употребить въ начинку торта, сдѣланнаго изъ хорошаго тѣста, накрыть рѣшетчато и печь по обыкновенному въ печи.

Тортъ съ щукою. Ощелушивъ щуку, обери тѣло полосками, маринируй оное въ растопленномъ маслѣ коровьемъ съ солью и перцомъ. Сдѣлай тортъ изъ сдобнаго тѣста. Возьми кусокъ щуки, обвари въ кипяткѣ, столки въ иготи, разотри съ масломъ коровьимъ, и сего фаршу наложи на дно торта, на него уклади полоски щуки, прибавь нѣсколько печерицъ, пучокъ травъ, спрысни солью и перцомъ, смочи полложкою Французской водки, накрой ломтиками коровьяго масла и по томъ крышкою изъ того же тѣста. По испеченіи

Digitized by Google

вскрой, слей жирность, вынь пучокъ и печеницы, и положи рагу изъ молокъ карпьихъ или малимовыхъ.

Тортъ твердой. Выпустивъ осмнатцать яицъ, около часу времени разбивай мутовкою; подбавь фунтъ толченаго сахару, по полтора золотника толченыхъ кардамону и корицы, три четверти фунта крупичатой муки, да четверть фунта бѣлаго просѣяннаго крахмалу, запекай въ шортной формѣ.

Или: взбивъ въ пѣну двѣнатцать яицъ, смѣшивай съ фунтомъ толченаго сахару, фунтомъ скорбильной муки, малой доли толченаго анису, прибавь розовой воды и запеки въ сковородѣ.

Тортъ тертой. Смотри Тортъ миндальной.

Тортъ трюфельной. Смотри *Трюфели.*

Тортъ Французской. Возьми около полуторы бутылки снимокъ, нѣсколько разболтанныхъ мутовкою яичныхъ желтковъ, два толченыхъ пшеничныхъ сухаря, сахару, корицы, засахаренной лимонной корки, четверть фунта толченыхъ фисташечныхъ ядеръ; замѣсить это въ густоту мармелады. Сдѣлать на листѣ бумаги поддонокъ съ окрайкомъ изъ миндальнаго или макароннаго тѣста, положить въ него смѣсь, утыкать кусочками коровьяго масла и запечь. — Можно эту начинку употребить и въ шортъ, сдѣланной изъ слоенаго тѣста.

Макаронное или миндальное тѣсто къ сему дѣлаютъ таковымъ образомъ: облупленной миндаль столочь очень мягко, помачивая розовою водою, подмѣшать въ него толченаго сахару, и въ кострюлѣ подогрѣвъ, выложить на столъ, вымѣсить съ прибавкою скорбильной муки. Тѣсто это кладется на оплашкѣ.

Тортъ Французской съ бѣлою олокою. Изъ слоенаго тѣста раскашать десять или двѣнатцать тонкихъ листовъ, величиною какову быть торту, запечь оные и остудить. Положить одинъ листъ на плоское блюдо, на него намазать какого нибудь варенья, опять листъ и опять варенья; по уложеніи послѣдняго листа

сла осторожно оные сгнесть, края очистивъ ножемъ, и намазавъ густо взбитымъ съ сахаромъ бѣлкомъ яичнымъ съ краевъ и съ верху, запечь въ вольномъ духу.

Тортъ францишланной. Сдѣлай кремъ слѣдующимъ образомъ: выпустивъ два яица цѣлыхъ, замѣси съ мукою и влей большую рюмку сливокъ, пополамъ съ молокомъ смѣшанныхъ и взваренныхъ; смѣшай все съ прибавкою куска свѣжаго масла коровьяго; свари, и снявъ съ огня, вмѣшай еще три желтка яичныхъ, толченаго миндалю, рубленаго цукату и сахару. Сдѣлай въ творожной сковородѣ поддонокъ изъ слоенаго тѣста, выложи въ него кремъ остывшій, наложи окраекъ и рѣшетку изъ того же тѣста. По испеченіи глассируй сахаромъ.

Тортъ черносливной. Изрѣжь чернослив въ тонкія полоски, положи въ горшечекъ, налей не много воды съ виноградным виномъ, прибавь сахару, толченой корицы, мѣлко скрошенной лимонной корки, и уваривъ до сгущенія, употребить въ начинку торта. Это сказано не о свѣжемъ, но сушеномъ Прованскомъ черносливѣ.

Тортъ шоколадной. Выпусти восемь яицъ совсѣмъ и опъ десяти яицъ желтки, взбивай оные голичкомъ до сгущенія; продолжая сбиваніе, подкладывай мало по малу сахару толченаго; далѣе, положи полдощечки стертаго шоколаду, четверть фунта мягко столченаго миндалю, гвоздики, корицы, кардамону и мушкату по произволенію: вымѣшавъ все это довольно, подбавь двѣнадцать золотниковъ толченаго рѣшеннаго сухаря и запеки въ формѣ, или въ жестяной обечайкѣ.

Тортъ яблочной. Взявъ лучшихъ яблокъ, очисти и разрѣжь оныя на четверо, выкинь сѣмянники и развари въ бѣломъ винѣ, пока разбухнутъ; подбавь къ тому добрую часть сахару, толченой корицы и розовой воды; процеди сквозь сито, помачивая жижею, въ которой варились, вмѣшай въ тѣсто и запеки въ формѣ.

Или: двадцать яблокъ, скрошивъ мѣлко, пообжарь въ коровьемъ маслѣ; клади слой оныхъ на поддонокъ, изъ

Digitized by Google

слоенаго тѣста сдѣланной, по томъ слой коринки, пересыпь сахаромъ и уклади листками коровьяго масла: это повторять, пока довольно наполнишь тортъ.

Или: яблоки, очистивъ отъ кожи и сѣмянниковъ, изрѣзать тонкими ломтиками, уклади онымі дно торта, сдѣланнаго изъ хорошаго тѣста; посыпь сахаромъ, густо коринкою и толченою корицею; таковымъ образомъ продолжай слой.

Четвертый способъ: нарѣзавъ яблокъ ломтиками, варить въ виноградномъ винѣ, приправить масломъ коровьимъ, имбиремъ, сахаромъ, коринкою и корицею; напослѣдокъ примѣшать два разболтанныхъ яичныхъ желтка; запечь сію начинку въ тортѣ изъ хорошаго тѣста.

Пятый способъ: очистивъ хорошихъ яблокъ, изруби оныя, приставь на огонь въ сковородкѣ конфектной съ кускомъ сахару, ломтикомъ свѣжаго лимону и водою: развари въ густой кисель. Къ окончанію варенія мѣшай безпрестанно, чтобъ не пригорѣло. Остудивъ, употреби въ начинку торта, сдѣланнаго изъ слоенаго тѣста, съ рѣшеткою, запеки въ печи и заглассируй сахаромъ.

Тортъ яичной. Разбить двѣнатцать яицъ съ малою долею соли, очень тщательно взбалтывая; по томъ взять очень мало дробно скрошеннаго хлѣба, нѣсколько снимокъ и мушкатнаго цвѣту, и также взбить. Растопить хорошій кусокъ свѣжаго масла коровьяго, положить въ него вышеписанное, и на огнѣ державъ, мѣшать, пока сгустится. Снявъ съ огня, разболтать еще два яица въ двухъ ложкахъ свѣжей сметаны; вмѣшай въ вышеписанное съ малою долею толченаго сахару и тертой лимонной корки; дай остынуть. Сдѣлай изъ сдобнаго тѣста поддонокъ, съ украшеннымъ окрайкомъ, на листѣ бумаги, сложи въ тортную сковороду, вылей въ поддонокъ приготовленное, усыпь толченымъ пшеничнымъ сухаремъ, уклади тонкими листками масла и запеки.

Тортъ

Digitized by Google

Тортъ яичной другимъ образомъ. Возьми нѣсколько свѣжаго, или въ сахарѣ варенаго померанцоваго цвѣта, кусокъ сахару, и по благоусмотрѣнію свѣжаго коровьяго масла, столько яичныхъ желтковъ, сколько нужно по величинѣ торта; смѣшавъ, приставить на огонь и продолжать мѣшаніе, пока сгуститъ какъ сметана. Давъ сему остынуть, сдѣлай поддонокъ изъ хорошаго тѣста съ малымъ окрайкомъ, выложить въ него приготовленную смѣсь, посыпать тертою лимонною коркою, и запечь; а естьли угодно, послѣ навести сахарной ледъ. Можно взбить яичныхъ бѣлковъ съ сахаромъ въ густую пѣну, положить комками на торшную сковороду, запечь и оными украсить тортъ.

Тортъ яичной малой. Выпустивъ восемь яицъ съ желтками и бѣлками, взбить съ малою долею соли, подбавить къ тому толченаго пшеничнаго сухаря по благоусмотрѣнію, такжe снимокъ, а естьли угодно, и коринки; все это вымѣшать и взбить. Въ малую торшную сковороду положить кусочикъ масла коровьяго, распустить, снять съ огня и повертывать сковороду, пока остынетъ, чтобъ масло по всѣмъ мѣстамъ сѣло; усыпать толченымъ сухаремъ, вылить приготовленное, и накрывъ сковороду, запечь, зарывъ въ горячую золу.

ТРАВЫ ПОВАРЕННЫЯ ВПРОКЪ ЗАГОТОВЛЯТЬ. (С. *Повар.*) О семъ подробно писано во второй Части Словаря сего, въ статьяхъ *Заготовленіе впрокъ* и *Конфированіе*; почему смотри статьи оныя. Здѣсь въ дополненіе прилагается еще нѣсколько способовъ.

Артишоки. Обломавъ листы съ чашечекъ артишочныхъ, перемыть оныя, вскипятить воды съ солью и поварить въ этомъ кипяткѣ; снять съ огня, и накрывъ посудину, дать остынуть. Послѣ, выбравъ изъ разсолу, дать осякнуть, укласть въ банку, пересыпая толченымъ мушкатнымъ орѣхомъ, залить Прованскимъ масломъ и завязать пузыремъ.

Digitized by Google

Спаржа. Нарѣзавъ спаржи однѣхъ головокъ и стволовъ по самое твердое мѣсто, изрѣзать въ кусочки, перемыть въ водѣ, опкинуть на рѣшето, чтобъ осякли. Послѣ чего вскипятишь въ уксусѣ съ пряными кореньями и солью; поуваривъ, остудить, сложить въ банку, налить сверху Прованскимъ масломъ, закупорить, и засмолить держать въ пескѣ.

Травы. Возьми травы свекольной, кервелю, щавелю, портулаку, пепрушки и цибули; перемывъ, склади на рѣшето, чтобъ осякли; послѣ чего скроши ихъ и выжми насухо остатки воды. Возьми кострюлю, въ которую бы уложились всѣ сіи травы, положи въ нее большой комъ масла коровьяго, послѣ травы и соли столько, чтобъ травы осолились; вари на маломъ огнѣ сколько нужно къ изгнанію изъ нихъ влаги. Поостудивъ, сложи въ опредѣленные къ тому муравленные горшечки; растопи масла коровьяго, и когда оное остывая, начнетъ садиться, залей травы въ горшечкахъ; когда же совсѣмъ остынетъ, завяжи горшечки бумагою и сберегай въ холодномъ, но не очень влажномъ мѣстѣ. Горшечки нужно къ сему употреблять малые, для того что по начатіи травы не могутъ болѣе трехъ недѣль продержаться и портятся. Лучшее время къ сему заготовленію травъ мѣсяцъ Августъ.

ТРЕСКА. (С. *Повар.*) Рыба морская, ловимая на отмѣляхъ Терраневы и въ другихъ мѣстахъ. Вяленую ее называютъ шток-фишъ. Приготовленія изъ свѣжепросольной трески слѣдующія:

Треска въ кострюлѣ. Содравъ съ трески кожу, потягивая къ хвосту, не отдѣляй отъ кости. Мясо обери по слоямъ, сдѣлай изъ него шѣльное, положи на обобранное мѣсто съ разными приправами, съ масломъ коровьимъ и крошками бѣлаго хлѣба; завороши опять кожу, оправь, обваляй крошками хлѣба и запеки въ печи, или въ тортной сковородѣ; подавай съ рагу изъ печеницъ и сморчковъ.

Треска

Digitized by Google

Треска въ куртбульїонѣ. Сдѣлай куртбульїонъ бѣлой изъ воды съ мукою, бѣлымъ виномъ, горстью соли, чеснокомъ, кореньями поваренными, луковицами, всякими приправами, петрушкою, цибулею и гвоздикою; вари на маломъ огнѣ полчаса. Послѣ процѣди сквозь сито, прибавь въ процѣженное снимокъ: вари въ этомъ обобранную треску и подавай съ этимъ сокомъ.

Треска въ тортѣ. Смотри *Торть.*

Треска жареная. Произведи жареніе по нижеписанному о сухой трескѣ; подавая, спрысни солью, бѣлымъ перцомъ и смочи сокомъ померанцовымъ.

Треска, жареной хвостъ оной. Вымочивъ хвостъ соленой трески, естьли не случится свѣжей, вытри, обваляй въ мукѣ, жарь въ маслѣ; подавай сухо, гарнировавъ жареною въ маслѣ петрушкою. — *Или:* вари оной осторожно, чтобъ не развалился; давъ осякнуть, обваляй въ мукѣ и пряжь въ хорошемъ маслѣ коровьемъ; подавай съ перцомъ и померанцовымъ сокомъ; или обмочи въ жидкое тѣсто и обжарь въ маслѣ.

Треска лапированная. Разнявъ оную въ куски, маринируй въ растопленномъ маслѣ коровьемъ, съ солью, крупно столченымъ перцомъ, петрушкою, цибулею, эшалотомъ, чеснокомъ, тьминомъ, лавровымъ листомъ, базиликомъ стертымъ въ порошокъ и сокомъ изъ двухъ лимоновъ; приправы всѣ должно изрубить, а въ маринадѣ этомъ держать треску цѣлой часъ. По томъ уклади на блюдо со всѣмъ маринадомъ; усыпь крошками бѣлаго хлѣба и запеки въ печи. Подавая, отереть края блюда.

Треска по Голландски съ устрицами. Взявъ голову свѣжей трески, очисти и вымой. Опутай нитками и вари въ водѣ съ солью, малою долею уксусу, луковицами, изрѣзанными въ ломти, петрушкою и цибулею. Обвари устрицъ въ собственной ихъ водѣ, выложи въ холодную воду и послѣ откинь на рѣшето, чтобъ осякли. Положи въ кострюлю кусокъ свѣжаго масла

Digitized by Google

коровьяго, счепоть муки, ниточку уксусу, крупностолченаго перцу и мушкатнаго орѣшку. Смочи водою устричною, привари этотъ соусъ, положи въ него вылущенныхъ устрицъ съ двумя изрубленными анчоусами. Выложи на блюдо вокругъ головы.

Треска по Дофински. Маринируй оную два часа въ маслѣ Прованскомъ, съ солью, перцемъ, петрушкою, цибулею, головкою чесноку и лавровымъ листомъ, цѣлкомъ положенными. Положи въ тортную сковороду, выложи на нее маринадъ, и запекши, выложи на блюдо, въ которомъ подавать.

Повари не много въ кипяткѣ молоки изъ трехъ карьпей, и головокъ спаржи. Послѣ обжарь въ маслѣ коровьемъ съ печерицами, петрушкою, цибулею и счепотью муки. Смочи рюмкою вина бѣлаго и бульіономъ; уваривъ, подбей сметаною, съ яичными желтками стертою, положи спаржу, и взогрѣвъ только, вылей это рагу на треску.

Треска полосатая. Взявъ среднее звено трески, отвари въ водѣ и обери тѣло по слоямъ; обжарь оное въ свѣжемъ маслѣ коровьемъ, съ изрубленными петрушкою, цибулею, чеснокомъ и эшалотомъ; прибавь капорсовъ, анчоусовъ и корнишоновъ, шесть яичныхъ желтковъ, сваренихъ въ густую, также изрубивъ дробно. Приправь крупнымъ перцомъ, привари и подавай.

Треска по Сенменульдски. Два хвоста трески отвари въ водѣ, подбитой мукою; обери мясо полосками, сколько возможно крупнѣе. Сдѣлай соусъ изъ свѣжаго масла коровьяго съ счепотью муки, петрушкою рубленою, трюфелями, печерицами, капорсами, перцомъ, мущкатнымъ орѣшкомъ и густыми снимками. Положи въ него обобранныя полоски трески, приставь на слабой огонь, чтобъ только перебиралось. Остуди это рагу. На блюдо, въ которомъ подавать, положи тѣльное изъ карьпя вокругъ рагу, усыпь все крошками бѣлаго хлѣба и подарумянь въ печи.

Тре-

Треска по Стинкеркову. На дно блюда положи масла Прованскаго и коровьяго маленькими кусочками, изрубленныхъ петрушки, цибули, зубокъ чесноку, накрошенныхъ полосокъ трески, изрубленнаго анчоуса кучками и спрысни крупно столченымъ перцомъ. На это положи звено трески, отваренной въ водѣ, накрой тѣми же приправами, подержи малое время на жаровнѣ. Усыпь крошками бѣлаго хлѣба и запеки въ печи румяно. Подавая, не забудь слить изъ блюда масло.

Треска, рагу изъ ней. Обвари треску въ водѣ съ солью, перцомъ, лавровымъ листомъ, уксусомъ и свѣжимъ лимономъ. Послѣ скрошивъ треску, обжарь въ красной подпалкѣ изъ масла коровьяго съ мукою, печерицами; бульёномъ накати; прибавь пучокъ петрушки и цибули. Привари, чтобъ соусъ поукипѣлъ.

Треска съ виноградомъ зеленымъ. Свареную по обыкновенному треску скроши по слоямъ. Положи въ соусъ, сдѣланной изъ масла коровьяго, сметаны, муки и перцу; уваривъ соусъ, положи въ него обвареннаго въ водѣ неспѣлаго винограду, взогрѣй и подавай.

Треска съ кореньями. Возьми по два корня моркови и пустарнаку, скроши полосками; обвари не много въ водѣ, а по томъ доваривай въ бульёнѣ. Когда бульёнъ сгуститься, положи скрошенную по слоямъ особливо отваренную треску; вымѣшай, и выложивъ на блюдо, облей соусомъ бѣлымъ съ горчицею.

Треска съ масломъ чернымъ. Отваривъ треску въ водѣ по обыкновенному, подавай съ масломъ до черна подпаленнымъ, съ жареною въ маслѣ петрушкою и соусомъ капорснымъ съ анчоусами.

Треска съ сметаною. Треску сперва отвари въ водѣ, подбитой мукою, и скроши по слоямъ. Сдѣлай соусъ бѣлой изъ сметаны съ рубленымъ чеснокомъ и тремя желтками яичными. Положи въ него треску и вымѣшай. Выложи на блюдо; усынь крошками бѣлаго хлѣба и позарумянь въ печи.

Digitized by Google

Треска съ соусомъ бѣлымъ. Отваривъ оную, обери по слоямъ сколько можно крупнѣе; дай осякнуть, выложи на блюдо и облей соусомъ бѣлымъ съ капорсами и анчоусами; или съ однимъ Чухонскимъ растопленнымъ масломъ.

Треска съ соусомъ Робертовымъ. Обобранныя полоски трески обжарь. Сдѣлай красной соусъ изъ масла подпаленнаго съ мукою и крошеными луковицами; смочи бульіономъ. Привари въ этомъ треску. Естьли соусъ не будетъ довольно густъ, прибавь кулису; приправь напослѣдокъ горчицею и ниточкою уксусу.

Треска, хвостъ оной чищеной. Возьми по равной долѣ мяса карпьяго и угреваго, изруби съ малою долею пешрушки, цибули, нѣсколькими печерицами, тремя или четырьмя желтками яичными, въ густую сваренными, мякишемъ бѣлаго хлѣба, въ сливкахъ смоченымъ, приправь солью и разными пряностьми; перетолки это съ прибавкою свѣжаго масла коровьяго. Хвостъ трески отваривъ, обери съ него тѣло, а кость съ плескомъ оставь цѣлую. Сдѣлай рагу изъ печерицъ, трюфелей, съ кускомъ масла, обваленнымъ въ мукѣ: смочи не много бульіономъ, увари, сними жиръ, положи молокъ карпьихъ и обобранную треску; приваривъ, подбей кулисомъ раковымъ. Вышеписанный фаршъ наложи на кость, оправь и сгладь ножемъ, помачивая взбитымъ яицомъ; облей растопленнымъ масломъ, обжарь въ печи и подавай съ пригоповленнымъ рагу.

О трескѣ сухой, или вялой.

Треска сухая или вялая бываетъ несравненно тверже и не вкуснѣе свѣжей и просольной; но когда будетъ довольно избита деревяннымъ молоткомъ, по вымоченіи, и хорошо пригоповлена, учинѣется для желудка легче и здоровѣе. Надлежитъ оную разнять въ куски, мочишь въ водѣ сутки и варить въ водѣ на сильномъ огнѣ. Послѣ, обобравъ по слоямъ, обжаривать въ маслѣ

съ

Digitized by Google

съ изрубленными петрушкою, цибулею, луковицами печеными и крупно столченымъ перцомъ.

Треска сухая жареная. Вымочивъ оную, избивъ и отваривъ, ошкинь, чтобъ осякла; обвалай въ мукѣ и обжарь въ маслѣ. Подавай съ соусомъ Робертовымъ, или съ растопленнымъ Чухонскимъ масломъ, въ которое прибавить рубленаго луку, соли, перцу и уксусу.

Треска сухая по Гасконски. Сперва бей оную для умягченія; мочи нѣсколько дней, по часту перемѣняя воду, и послѣ вари въ рѣчной водѣ. По томъ обери мясо по слоямъ, положи въ кострюлю съ масломъ Прованскимъ и коровьимъ, взявъ оныхъ поравну, крупно столченымъ перцомъ, малымъ дѣломъ чесноку и солью, естьли не солона. Вари, пока масла сгустятся, и подавай съ огня.

Замѣчаніе Медицинское.

Треска свѣжая, естьли цѣломъ бѣла и мягка, составляетъ пищу здоровую, питательную, легкую для желудка, когда приготовлена съ небольшимъ количествомъ масла; но особамъ слабаго сложенія и желудка, также выздоравливающимъ послѣ болѣзней должно отъ пищи этой воздержаться, или употреблять оной крайне мало. Соленая и вялая треска несравненно тверже и требуетъ желудка крѣпкаго. Естьли родъ малой трески, оная легче и здоровѣе прочихъ.

ТРУБОЧКИ КОРИЧНЫЯ, или ТРУБОЧНОЕ ПИРОЖНОЕ. (С. *Присл.*) Возьми фунтъ крупичатой муки и полфунта толченаго сахару, смѣшай, подбавь не много свѣжаго масла коровьяго и шесть гораздо взбитыхъ яицъ, разведи снимками въ тѣсто довольно жидковатое и приправь довольнымъ количествомъ толченой корицы. Можно употреблять въ нихъ и другія пряности, а особливо корку, обтертую съ свѣжаго лимону. Къ запеканію сего пирожнаго употребляютъ такъ называемыя трубочныя клещи, подобныя вафельнымъ, кромѣ того, что оныя бываютъ безъ углубленій, но гладкія въ щекахъ съ малымъ узоромъ. Клещи сіи вопервыхъ нагрѣть,

Digitized by Google

грѣть, чисто вытереть, слегка смазать масломъ. Положить въ нихъ не много приготовленнаго тѣста, стиснуть, чтобъ оное только по щекамъ клещей распространилось, а чрезъ края не выходило; лозасушить надъ жаромъ, и вынимая изъ клещей, свертывать въ трубочку подобіемъ того, какъ бываетъ корица въ своихъ палочкахъ. Или, класть на скалку, на которой застывъ, пирожное это удержитъ видъ трубки. Естьли листы будутъ изъ клещей выходить не чисто, надобно оныя опять смазать.

Другимъ образомъ: взять по четверти фунта толченаго сахару и мягко столченаго миндалю, около полуфунта крупичатой муки, четверть фунта очищеннаго масла коровьяго, шесть взбитыхъ мутовкою яицъ; вымѣшать все это, развести жидкими снимками, чтобъ тѣсто вышло ни густо, ни жидко, и перепекать оное въ клещахъ по вышесказанному.

Или: возьми фунтъ толченаго сахару, фунтъ крупичатой муки, замѣси на двухъ яичныхъ желткахъ, съ прибавкою куска масла коровьяго, въ куриное яицо величиною, и малой доли воды; приставь на огонь, чтобъ масло только распустилось, а вода согрѣлась. Вымѣшать и печь по вышеписьянному.

Или таковымъ образомъ: разведи сколько угодно муки крупичатой на свѣжихъ снимкахъ, тщательно растирая, чтобъ не осталось крупинокъ; прибавь по томъ толченаго сахару, не много побольше того мѣрою, сколько положилъ муки; вымѣшивай ложкою, еще подбавляя снимокъ, чтобъ вышло тѣсто жидковатое, прибавь не много воды померанцовыхъ цвѣтовъ или розовой. Разогрѣй клещи, вымажь щеки оныхъ слегка кусочкомъ масла коровьяго, завернутымъ въ ветошечку; клади въ нихъ на каждую трубочку тѣста по полуторы ложки; запекай, державъ надъ жаромъ. Когда пропечется съ одной стороны, оберни клещи другою. Раскрой клещи слегка и поглядывай, румяно ли запеклось. По испеченіи,

Digitized by Google

нїи, выкладывай на скалку. Такъ поступай съ остатками тѣста.

Еще инымъ образомъ: выпусти шесть яицъ свѣжихъ, взбей желтки и бѣлки вмѣстѣ, положи въ нихъ по фунту сахару и муки крупичатой; послѣ влей по полустакану молока и снимокъ, тритцать два золотника свѣжаго масла коровьяго, растопленнаго съ рюмкою воды, два зерна соли, мѣлко размявъ, каплю воды померанцовыхъ цвѣтовъ и не много кожицы, обтертой съ свѣжаго лимону. Все это вмѣстѣ взбивай четверть часа. Впрочемъ поступай по вышеписанному.

Трубочки съ виномъ Шампанскимъ. Возьми по полуфунту сахару мѣлкаго и крупичатой муки, два яица свѣжихъ, свѣжїй лимонъ, изрубленный очень мѣлко, воды розовой или померанцовыхъ цвѣтовъ, полбутылки вина Шампанскаго, не много растопленнаго свѣжаго масла коровьяго и замѣси, чтобъ вышло тѣсто жидковатое. Вмѣсто вина Шампанскаго можно класть рюмочку водки Французской и воды. Впрочемъ пеки трубочки по вышесказанному.

ТРУБОЧНОЕ ПИРОЖНОЕ. (С. *Повар.*) Это самое то, которое описано въ предшедшей статьѣ, подъ названїемъ *Трубочки коричныя.* У Французовъ называютъ оное *гофръ*, а у Нѣмцовъ *крулькухенъ* и *голиллы.*

ТРЮФЕЛИ. (С. *Повар.*) Родъ подземнаго гриба, покрытаго темною шероховатою кожею. Разные роды грибовъ сихъ описаны въ первой Части Словаря сего въ статьѣ *Грибы* въ отдѣленїи о трюфеляхъ. По весьма прїятному оныхъ вкусу употребляются они въ Поварнѣ во многїя приготовленїя особливыя и приправы.

Трюфели въ брезѣ. Обмывъ, очистивъ и вытеревъ оные, постлать на листъ бумаги ломтиковъ ветчиннаго сала, посыпанныхъ разными приправами; на это уклась трюфели, посыпать тѣми же приправами, накрыть ломтиками ветчины и сала: завернуть въ нѣсколько бумагъ и запечь въ горячей золѣ, прибавивъ сверху

Digitized by Google

сверху нѣсколько жару. По испеченіи выложишь на салфешку, сложенную на блюдѣ.

Трюфели въ золѣ. Отобравъ лучшихъ трюфелей, облупи съ оныхъ кожу. Постели въ кострюлю ломтей шеляшины и ветчины: на это уклади трюфели, спрысни солью и перцемъ, распопленнымъ ветчиннымъ саломъ, прибавь луковицъ, корней и пучокъ щравъ; накрой ломтиками сала и запекай, врывъ кострюлю въ горячую золу. Когда спекутся, выбери трюфели, а въ кострюлю положи кулису, вскипѣши, чтобъ снять жиръ; процѣди сквозь сито, облей процѣженнымъ и лимоннымъ сокомъ трюфели.

Трюфели въ куртбульіонѣ. Очистивъ оные, положишь въ горшокъ съ солью, перцомъ, луковицами, нашыканными гвоздикою, лавровымъ листомъ, цибулею и бѣлымъ виномъ. Свари; вынувъ, обошри и подавай на салфеткѣ.

Трюфели съ потажемъ. Облупивъ оные, скроши ломтиками; положи въ горшокъ съ жюсомъ шелячьимъ; вари на маломъ огнѣ. По свареніи положи тонкаго кулису изъ рябцовъ, размочи корокъ бѣлаго хлѣба. Въ средину блюда положи булку чиненую фаршемъ, и выложи на нее рагу трюфельное.

Или: сваривъ трюфели по вышесказанному, подбей кулисомъ шелячьимъ и ветчиннымъ, размочи корокъ бѣлаго хлѣба въ жюсѣ шелячьемъ: положи ихъ въ блюдо, около оныхъ трюфели, и вылей сокъ, въ чемъ варились трюфели, и жюсъ.

Трюфели въ потажѣ постномъ. Сырые трюфели облупивъ, обваляй въ мукѣ и вари съ постнымъ кулисомъ. Размочи корокъ бѣлаго хлѣба въ рыбьей ухѣ. Въ чашу положи булку, начиненную рыбнымъ тѣльнымъ; около оной корки, трюфели и сокъ, въ которомъ варились трюфели.

Трюфели въ салфеткѣ. Крупные трюфели обмывъ въ горячей водѣ, вари въ бульіонѣ съ виномъ бѣлымъ, пуч-

Digitized by Google

пучкомъ травъ; гвоздикою, пустарнакомъ, луковицами, солью и перцомъ; по сваренiи подавай, завернувъ въ салфетку.

Трюфели въ туртѣ. По задержанiи оныхъ въ брезѣ, какъ сказано выше, употребить въ начинку торта, сдѣланнаго изъ слоенаго тѣста; или въ начинку эту употребить рагу изъ оныхъ. Смотри ниже.

Трюфели въ хлѣбѣ. Бѣлой хлѣбъ выдолбивъ, пообжарь въ печи, вымазавъ масломъ коровьимъ. Трюфели облупивъ, варить въ жюсѣ телячьемъ, подбить кулисомъ телячьимъ и ветчинным; выложи въ хлѣбъ это рагу, и давъ поразмокнуть хлѣбу, подавай.

Трюфели по Итальянски. Очистивъ, скроши оные ломтиками, обжарь въ маслѣ Прованскомъ, съ рубленымъ петрушкою и цибулею, рюмкою вина бѣлаго; солью и крупно столченымъ перцомъ. Поваривъ четверть часа, масляность сцерпай, а оставшiйся сокъ увари.

Трюфели по Лионски. Облупивъ оные, скроши ломтиками, накроши и печерицъ, обжаривай въ маслѣ коровьемъ съ пучкомъ петрушки, чеснокомъ, тремя гвоздиками гвоздики, тимiаномъ, лавровымъ листомъ и базиликомъ. Смочи рюмкою вина Шампанскаго, кулисомъ; спрысни солью и крупнымъ перцомъ. Вари на маломъ огнѣ и подавай, гарнировавъ жаренымъ въ маслѣ бѣлымъ хлѣбомъ.

Трюфели по Перигордски. Очистивъ, вари оные въ бутылкѣ вина Шампанскаго съ солью; поваривъ четверть часа, подавай.

Трюфели, порошекъ изъ оныхъ. Смотри въ статьѣ *Грибы* въ отдѣленiи о трюфеляхъ.

Трюфели, рагу изъ оныхъ. Облупивъ трюфели, изрѣжь ломтиками, обжарь въ свѣжемъ маслѣ коровьемъ; смочи бульономъ и бѣлымъ кулисомъ телячьимъ; приправь солью и перцомъ, сними жирность и подавай въ числѣ антреме. — Постное рагу изъ трюфелей приготов-

Digitized by Google

вляется тѣмъ же образомъ, но вмѣсто бульїону кладутъ рыбную уху, а подбиваютъ кулисомъ раковымъ.

Трюфели съ ветчиною. Облупивъ трюфели, вари въ кострюлѣ съ жюсомъ телячьимъ. Подавай, облившъ эссенцїею ветчинною.

Трюфели съ виномъ Шампанскимъ. Облупи крупныхъ трюфелей, сдѣлай брезъ, положи въ него трюфели, смочивъ виномъ Шампанскимъ, и вари на самомъ маломъ огнѣ. Сними пѣну, накати кулисомъ и уваривай, пока выкипитъ треть. Вынь и подавай съ соусомъ изъ вина Шампанскаго.

Трюфели съ салпико. Отобравъ самыхъ крупныхъ трюфелей, облупи, выдолби средину изъ нихъ осторожно, чтобъ не разломить; выдалбливанїе это производи маленькою ложечкою. Возьми телячье сладкое мясо и печерицъ, скроши оныя жеребейками и обжарь въ коровьемъ маслѣ съ пучкомъ травъ и ломтикомъ ветчины: поужаривъ, смочи жюсомъ и бульїономъ; сними жиръ. Выдолбленное изъ трюфелей изруби, положи туда же. Когда это салпико поуварится, остуди, наклади онаго въ выдолбленные трюфели, заткни отверзтїе кускомъ трюфеля въ каждомъ. Въ кострюлю постели ломтей телятины и ветчины, уклади на нихъ трюфели съ пучкомъ травъ, смочи растопленнымъ ветчиннымъ саломъ; накрой ломтиками ветчиннаго сала, и приставя на самый малый огонь, упаривай. Вынь напослѣдокъ на блюда; а въ кострюлю положи кулису, взвари, сними жирное и сквозь сито вылей на трюфели. Приправь лимоннымъ сокомъ.

Трюфели сюрпризомъ. Возьми шесть лучшихъ трюфелей; очистивъ, выдолби внутренность, остерегаясь прорвать ихъ кожу; вари съ пѣтушьими гребнями, телячьимъ сладкимъ мясомъ и шестью самыми маленькими голубятами. Положи въ каждой трюфель по голубенку, гребню и сладкаго мяса; заткни отверзтїя кускомъ трюфеля. Подавай съ тонкою эссенцїею и сокомъ лимоннымъ. За-

Digitized by Google

Замѣчаніе Медицинское.

Трюфели твердые, недавно выкопанные изъ земли, не имѣющіе поврежденія и душистые, составляютъ приправу здоровую желудку, не много согрѣвающую и пособствующую пищеваренію. Но когда ѣсть оныхъ много, обременяетъ то желудокъ, производитъ соки острые и грубые; а потому частое употребленіе трюфелей вредно. Трюфели въ одной только приправѣ ѣствъ полезны даже для слабыхъ желудковъ; но кушать самыхъ трюфелей много и по часту сносно только самымъ крѣпкимъ желудкамъ и особамъ, производящимъ много тѣлодвиженія.

ТУРБОТЪ, или ТОРНБУТЪ. (С. *Повар.*) Рыба морская, прозванная по причинѣ красивости своей *фазаномъ морскимъ*. Это лучшая изъ морскихъ рыбъ какъ вкусомъ, такъ и здоровостью въ пищѣ.

Турботъ въ кострюлѣ. Выпотроши, вымой и вытри онаго. Намажь блюдо масломъ коровьимъ, посыпь солью, перцомъ, мушкатнымъ орѣхомъ, рубленою петрушкою, положи цибули цѣлкомъ и рюмку вина Шампанскаго. У турбота отрѣжь голову и хвостъ, положи онаго на блюдо, накрой тѣми же приправами, помажь растопленнымъ масломъ коровьимъ, усыпь мѣлкими крошками бѣлаго хлѣба, поставь запекаться въ печь. Слей остатки масла; обложи вокругъ анчоусами, или облей кулисомъ раковымъ.

Турботъ въ куртбульйонѣ. Сложи онаго въ салфетку и мочи въ процѣженномъ разсолѣ тонкомъ, а потомъ приставь въ немъ на огонь и свари; выложи въ салфеткѣ же въ посудину, налитую молокомъ, и поставь на горячую золу. Когда молокомъ напитается, подавай на салфеткѣ, посыпавъ жареною въ маслѣ петрушкою.

Турботъ въ лени леченой. Маринируй онаго, выложи по томъ съ приправами маринада на блюдо; смочи рюмкою вина бѣлаго, усыпь пополамъ крошками бѣла-

Digitized by Google

го хлѣба и пармезаномъ. Запеки въ печи, слей жирное и подавай съ соусомъ аше.

Турботъ жареной. Выпотрошивъ, надрѣжь онаго по спинѣ, маринируй по обыкновенному; обваляй въ хлѣбъ, зажарь на рашпарѣ и подавай съ сокомъ померанцовымъ.

Турботъ, пирогъ съ онымъ. Сдѣлай пирогъ по обыкновенному съ выводными стѣнами; намажь дно онаго свѣжимъ масломъ коровьимъ, посыпь солью, перцомъ, другими пряностьми и рубленными приправами: на это положи турбота, нашпикованнаго анчоусами; сверху посыпь тѣми же приправами, покрой листками коровьяго масла; наложи крышку по обыкновенному и пеки въ печи. По испеченіи сними жирность и положи въ пирогъ рагу раковое, съ трюфелями и печерицами.

Турботъ по Бургондски. Нарѣжь ломтей бѣлаго хлѣба, какъ бы для супу: обмочи въ яицо взбитое, пригото̀вь хорошее салпико, положи онаго на ломти, расправь и сгладь, помазывая взбитымъ яицомъ, усыпь крошками бѣлаго хлѣба, обжарь въ печи и подавай съ обобранными полосками жаренаго турбота.

Турботъ по Голландски. Задержи онаго въ куртбульіонѣ бѣломъ, какъ сказано ниже о турботѣ съ цибулею, и подавай съ соусомъ Голландскимъ.

Турботъ, подаваемой въ антре постномъ. Свари онаго по сказанному ниже о турботѣ съ рагу раковымъ постнымъ, и подавай съ рагу, сдѣланнымъ изъ молокъ его, съ трюфелями, печерицами и опенками. — Можно подавать онаго и съ другими рагу.

Турботъ, подаваемой въ антре скоромномъ. Приготовь онаго по сказанному о турботѣ съ кулисомъ раковымъ и подавай съ рагу изъ телячьяго сладкаго мяса, съ пѣтушьими гребнями, трюфелями, печерицами и опенками.

Тур-

Digitized by Google

Турботъ по Королевину. Задержи онаго въ брезѣ съ телятиною и ветчиною, саломъ ветчиннымъ и обыкновенными приправами. Смочи этотъ брезъ бутылкою вина Шампанскаго; упаривая въ немъ турбота два часа, выложи и подавай съ соусомъ Королевинымъ.

Турботъ по Перигордски. Усыпь блюдо разнаго роду рубленными приправами, также петрушкою, цибулею, печерицами, трюфелями и чеснокомъ; облей Прованскимъ масломъ. Положи турбота; сверху посыпь тѣми же приправами, еще облей масломъ, усыпь крошками бѣлаго хлѣба и пеки въ печи. Подавай съ однимъ сокомъ лимоннымъ.

Турботъ по Семменульдски. Отвари онаго въ бѣломъ винѣ, пополамъ въ молокомъ смѣшанномъ, съ душистыми травами, солью, масломъ коровьимъ и кишнецомъ; выложи на блюдо, осыпь крошками бѣлаго хлѣба; запеки румяно въ печи и подавай съ соусомъ анчоуснымъ.

Турботъ, рагу изъ онаго сборное. Возьми турбота цѣлаго, выпотроши и вымой; а по томъ вари слѣдующимъ образомъ: положи въ большую кострюлю четыре или пять фунтовъ ломтями изрѣзанной телятины и нѣсколько ломтей ветчины, корней, луковицъ, зубокъ чесноку, полной пучокъ травъ и другихъ приправъ; отопи, чтобъ все ожарилось и къ кострюлѣ поприкипѣло; смочи бульёономъ: вари эту эссенцію два часа, приправь вкусно и влей бутылку вина Шампанскаго. Процѣди эту эссенцію сквозь сито и вари въ ней турбота, не давая кипѣть. Сваривъ, выложи осторожно, чтобъ не разломить; облей рагу сборнымъ, сдѣланнымъ изъ печенокъ птичьихъ, телячьяго сладкаго мяса, пѣтушьихъ гребней, печерицъ и дичниковъ, вынимаемыхъ изъ куръ.

Турботъ съ кулисомъ раковымъ. Положи въ кострюлю два или три фунта телятины, ломтями изрѣзанной, нѣсколько ломтиковъ ветчиннаго сала, соли, пер-

Digitized by Google

цу, пучокъ петрушки и другихъ травъ, луковицъ натыканныхъ гвоздикою и лавроваго листу: пообжаривъ, положи коровьяго масла и не много муки. Подпалку эту смочи бульёномъ и отколупай ложкою прикипѣвшее къ кострюлѣ. Турбота обвернувъ шпекомъ, положи въ подпалку, накрой ломтями телятины, смочи бутылкою вина Шампанскаго или бѣлаго, и поставь упариваться на горячую золу. Когда поспѣетъ, подавай съ рагу раковымъ, или кулисомъ раковымъ.

Турботъ съ рагу раковымъ. Задержи турбота по вышесказанному о турботѣ съ кулисомъ раковымъ, и подавай съ хорошимъ рагу раковымъ.

Турботъ съ рагу раковымъ постнымъ. Сдѣлай легкую красную подпалку изъ масла коровьяго съ мукою; приправь солью, перцомъ, прибавь другихъ приправъ, петрушки, цибули, лавроваго листу, луковицъ натыканныхъ гвоздикою; смочи бульёномъ постнымъ; выложи на турбота, положеннаго въ кострюлю, съ бутылкою бѣлаго вина взваренаго. Сваривъ, держи турбота въ этомъ соку два часа; выложивъ на блюдо, подавай, обливъ рагу раковымъ постнымъ, подбитымъ кулисомъ раковымъ.

Турботъ съ молоками карпьими. Задержи онаго по сказанному о турботѣ въ кострюлѣ и подавай съ хорошимъ рагу изъ молокъ карпьихъ.

Турботъ съ соусомъ минимъ. Доброе звено турбота маринируй, послѣ зажарь на рашпарѣ, поливая маринадомъ, и подавай съ соусомъ минимъ.

Турботъ съ цибулею. Положи въ кострюлю двѣ или три рюмки консому (смотри въ III Части въ Поварнѣ Берлинской сначала No 2.), кусокъ масла коровьяго, обвалянный въ мукѣ, зубокъ чесноку, натыканной гвоздикою, цибульныхъ луковокъ обваренныхъ и изрубленныхъ: привари соусъ и облей онымъ турбота, отваренаго въ соли.

Тур-

Digitized by Google

Турботъ филейками. Оныя приготовляются тѣмъ же образомъ, какъ камбула филейками. Смотри *Шоль.*

Турботъ тиненой. Очистивъ и выпотрошивъ онаго, подлупи кожу и отдѣли оную, не отнимая однако отъ головы и хвоста; начини внутрь и за кожу масломъ коровьимъ, свалянымъ съ толчеными и рубленными приправами, печерицами, петрушкою и цибулею, базиликомъ, солью, перцомъ, мушкатнымъ орѣшкомъ и крошками мякишу бѣлаго хлѣба. Вымажь блюдо тѣмъ же смѣшаннымъ масломъ, положи на него турбота спиною внизъ; облей растопленнымъ масломъ; вымажь яичнымъ желткомъ, осыпь и облепи крошками бѣлаго хлѣба; испеки въ печи, слей масло и подавай съ соусомъ бѣлымъ.

Замѣчаніе Медицинское.

Турботы свѣжіе, имѣющіе ядреное тѣло, составляютъ пищу вкусную, сочную, довольно легкую для желудка и здоровую.

ТУРЕЦКАЯ ШАПКА. (С. *Прислѣш.*) Родъ пирожнаго, дѣлаемаго подобіемъ Турецкаго турбана изъ тѣста, запекаемаго въ формѣ, для сего особливо дѣлаемой. Тѣстокъ сему употребляется разное, какъ-то: *крокан-ное* и лепешекъ Савойскихъ. Смотри въ статьяхъ *Тѣсто и лепешки.* Смотри *Шалка Турецкая.*

ТУРОНЫ. (С. *Канд.*) Возьми облупленныхъ ядръ миндалю и кедровыхъ орѣховъ, и корки свѣжаго лимону, изрѣжь оныя въ маленькія полоски и высуши, обсыпавъ мѣлкимъ сахаромъ. Взбей сколько нужно по количеству ядръ два или три бѣлка яичныхъ, положи въ нихъ ядра и лимонную корку скрошеныя, и замѣшивай, прибавляя толченаго сахару, чтобъ вышло тѣсто. Передѣлай въ куски и запекай на бумагѣ въ печномъ вольномъ духу.

Туроны Исланскіе. Возьми по четверти фунта ядръ кедровыхъ орѣховъ и сладкаго миндалю, положи въ го-

Digitized by Google

рячую воду, облупляй съ нихъ кожицу и клади облупленныя ядра въ холодную воду. Отъ каждыхъ ядръ отними по восьми золотниковъ, скроши ножемъ въ дробныя полосочки. Развари фунтъ сахару большимъ перомъ (см. Кандитеръ), положи въ него ядра цѣлыя и скрошеныя, вымѣшай и сними съ огня; прибавь скрошеную кожу съ трехъ или четырехъ лимоновъ свѣжихъ. Взбей голичкомъ одинъ бѣлокъ яица свѣжаго, положи въ сковородку къ ядрамъ въ сыропѣ, вымѣшай, взогрѣй не много на огнѣ, вылей на листъ бумаги, и когда станетъ садиться, разрѣжь въ куски какіе угодно.

ТЫКВА. (*С. Повар.*) Довольно извѣстный плодъ огороднаго растѣнія, надлежащаго къ плетистымъ. Поваренныя употребленія онаго слѣдующія:

Тыква, буддингъ изъ ней. Тыкву изрѣзавъ въ куски, отварить въ водѣ очень мягко; послѣ выбравъ изъ воды, растереть ложкою въ гущу. Заварить изъ просяныхъ перебранныхъ крупъ на молокѣ съ кусочкомъ сахару, корицею и лимонною коркою густую кашу; прибавить въ нее кусокъ свѣжаго масла коровьяго: остудивъ, растереть въ кострюлѣ пестикомъ, выпустить туда же шесть или восемь яицъ, тыковную гущу крошечку присоливъ и сахаромъ подсластивъ. Все это вымѣшавъ, запечь въ обечайку, или въ кострюлѣ, укладенной листами бумаги, масломъ вымазанными, и толченымъ сухаремъ усыпанными; запекать въ печи часъ. Подавать съ слѣдующимъ соусомъ: растереть на свѣжей сметанѣ не много муки, съ прибавкою яичнаго желтка, лимонной стертой корки и куска сахару; приварить не много.

Тыква въ молокѣ. Очищенной тыквы нарѣжь маленькими кусочками, обжарь въ кострюлѣ съ свѣжимъ масломъ коровьимъ, съ солью, перцомъ, рубленными травою петрушкою, кервелемъ и другими душистыми травами. Выложи послѣ въ глиняной горшокъ, налей вскипяченнымъ молокомъ, дай вскипѣть не-

Digitized by Google

нѣсколько разъ. Подавай съ ломтиками бѣлаго хлѣба, обжаренными въ маслѣ, приправивъ слегка перцомъ бѣлымъ.

Тыква въ фрикасѣ. Изрѣзавъ оную въ кусочки, отварить въ водѣ мягко; откинуть на рѣшето, чтобъ куски осякли; послѣ варить съ молокомъ, масломъ коровьимъ, солью и перцомъ; когда молоко поукипитъ, подбей двумя яичными желтками, растертыми съ свѣжею сметаною.

Тыква залеканая. Очистивъ тыкву, нарѣзать кусками въ палецъ величиною длины и въ два пальца шириною, отварить въ водѣ довольно мягко; откинуть на рѣшето, чтобъ вода начисто осякла. Послѣ чего, обмакая въ жидкое тѣсто (смотри *Кларъ*), посыпавъ солью и перцомъ, пряжить въ маслѣ. Скласть въ соусникъ и облить соусомъ, описаннымъ выше для тыковнаго буддингу.

Тыква калбасами. Отваривъ очищенные куски оной въ водѣ, откинуть на рѣшето, чтобъ осякли; стереть оные съ свѣжимъ масломъ коровьимъ, яичными желтками, въ густую сваренными, петрушкою и другими поваренными душистыми мѣлко изрубленными травами, спрыснувъ солью, перцомъ и гвоздикою толченою. Изъ сего тѣста пожалять подобіе калбасокъ, и запечь въ глубокой сковородѣ съ довольнымъ числомъ масла коровьяго въ печи; послѣ, вынувъ изъ масла, дать позарумянится.

Тыква, салатъ изъ оной. Нарѣзать тыквы кругленькими кусочками, откинуть на рѣшето по перемытіи въ водѣ, чтобъ осякли. Послѣ варить въ уксусѣ осоленомъ. По сваренїи остудить, скласть въ банку, натыкавъ кусочки гвоздикою крошеною, вылить уксусъ и сверху залить масломъ Прованскимъ. Этотъ салатъ заготовляется въ зиму.

Тыковникъ. Нарѣжь тыквы продолговатыми кусками, обжарь въ маслѣ коровьемъ, посыпь сахаромъ и ко-

Digitized by Google

рицею, смочи довольно Французскимъ виномъ; увари. Подавай, посыпавъ толченымъ сахаромъ и корицею. — Смотри *въ Поварнѣ Руской* отдѣленіе о кашахъ и молочномъ.

Замѣчаніе Медицинское.

Тыква плодъ здоровой, легкой для желудка, слегка слабящій, полезной для подверженныхъ внутреннему жару и запору урины.

ТѢЛЬНОЕ РЫБЬЕ. Смотри въ Статьѣ *Рыба* фаршъ и въ статьѣ *Рыбныя лищи* треска и щука.

ТѢСТО. (С. *Прислѣш. и Повар.*) Есть разные способы приготовленія тѣстъ изъ муки разныхъ хлѣбныхъ зернъ, замѣсиваемыхъ на водѣ и другихъ вещахъ. Писано уже объ оныхъ подробно въ началѣ статьи *Пирожное*; но чтобъ ничего не пропустить, пройдемъ здѣсь еще оныя, упомянемъ объ описанныхъ уже, и опищемъ тѣ, о которыхъ еще ничего не было сказано.

Тѣсто бѣлое для большихъ холодныхъ пироговъ. Высыпь на столъ два гарнца муки пшеничной кучею, сверху по срединѣ сдѣлай ямку, въ которую положи два фунта съ половиною масла коровьяго; естьли масло твердо, должно оное перемять. Положи также четверть фунта мѣлко столченой соли; влей стаканъ воды, больше или меньше, какъ за благо усмотришь. Замѣсивай, смачивай послѣ горячею водою и вываляй густое тѣсто, или такъ называемое крутое. Раскатывай оное скалкою, посыпавъ по столу мукою. Зимою въ это тѣсто должно класть масла больше, нежели лѣтомъ, для того что холодъ оное сушитъ, и учиняетъ труднѣе къ переваливанію. Естьли въ тѣсто это прибавить больше масла, выдетъ это тѣсто *полусдобное.*

Тѣсто бѣлое для тортовъ и пироговъ горячихъ. Замѣси тѣсто на четырехъ фунтахъ масла коровьяго изъ гарнца хорошей пшеничной муки. Переваляй оное тщательно и перекатай до нѣскольку разъ скалкою.

Естьли

Естьли прибавить къ сему нѣсколько яицъ, выдетъ изъ сего тѣсто *сдобное*. Въ замѣсъ онаго прибавляется молока, или теплой воды.

Тѣсто выводное. Смотри *Пастетъ*.

Тѣсто жидкое. Смотри въ статьяхъ Пирожное и *Кларъ*.

Тѣсто заварное, или засженое, Смотри въ статьѣ Пирожное.

Тѣсто сдобное. Возьми хорошей пшеничной муки сколько надобно, на каждый фунтъ оной употреби по полуфунту масла коровьяго, которое должно сперва перемыть и кусками класть въ муку, насыпанную на столѣ кучкою. Выпустить туда же яица четыре или больше; мѣсить крутое тѣсто, смачивая понемногу холодною водою. Вымѣсить оное тщательно, перевалять руками и перекатать для лучшаго удобренія скалкою.

Тѣсто кислое. Смотри *Опарное*.

Тѣсто кроканное. Возьми пригоршни миндалю сладкаго, облупи, обваривъ кипяткомъ; а облупленной клади въ холодную воду; послѣ оперевъ полотенцемъ, столки въ иготи, смачивай временно яичнымъ бѣлкомъ, чтобъ не смаслилось. Столочь очень мягко, чтобъ все прошло сквозь сито. Протеревъ миндаль, положи въ сковородку, обвалявъ и осыпавъ толченымъ сахаромъ, чтобъ обжарилось, но не покраснѣло; послѣ чего посыпая сахаромъ, сваляй какъ обыкновенное тѣсто. Раскатай скалкою и выдѣлывай изъ онаго фигуры какія угодно, или кроканы, или поддонки для тортовъ и запекай въ вольномъ духу.

Тѣсто кроканное другимъ образомъ. Возьми одинъ или два бѣлка яичныхъ, три или четыре ложки толченаго сахару и столько же муки крупичатой. Сперва распусти сахаръ въ бѣлкахъ, а на этомъ замѣси муку и сваляй тѣсто; раскатай онее въ тонкой листъ, посыпая сахаромъ: сдѣлай поддонокъ для торта (ибо

выше-

Digitized by Google

вышеписанной размѣръ назначенъ для одного торта), защипи окраекъ и натыкай концомъ ножа по поддонку въ воспрепятствованіе, чтобъ при запеканіи не вздулось пузырями. — Изъ сего же тѣста можно дѣлать кроканы и разныя фигуры; класть на нихъ варенье, или безъ онаго; запекать на листахъ жестяныхъ, посланныхъ бумагою, и посыпанныхъ сахаромъ, въ печномъ вольномъ духу.

Тѣсто масселанное. Смотри въ статьяхъ Кроканъ малой массепанной.

Тѣсто мягкое. Смотри въ статьѣ *Пирожное.*

Тѣсто на Прованскомъ маслѣ. Вскипяти на огнѣ масла Прованскаго, или инаго постнаго, до тѣхъ поръ, какъ оное трещать перестанетъ. Тогда утратитъ оное свою остроту. Возьми фунтъ муки крупичатой, выпусти въ нее три или четыре яичныхъ желтка, щепоть соли положи, и по мѣрѣ масла влей рюмочку или меньше воды. Замѣси крутое тѣсто, переваляй и перекатай оное.

Тѣсто опарное. Такъ называется простое тѣсто, въ замѣсъ котораго кладутъ дрожжи и даютъ оному взойтить; или замѣсиваютъ оное на опарѣ. (Смотри *Опора.*) Понятіе объ приготовленіи сего тѣста можно получить въ статьѣ *Хлѣбопеченіе:* ибо опарное тѣсто идетъ въ дѣло кислыхъ пироговъ, булокъ и Французскихъ хлѣбовъ.

Тѣсто опарное сдобное. Смотри *Брiошь.*

Тѣсто полусдобное. Возьми полчетверика ситной муки, замѣси изъ оной на горячей водѣ крутое тѣсто и употреби въ оное только съ небольшимъ полфунта масла коровьяго. Раскатай скалкою и употребляй. Это тѣсто идетъ къ запеканію окороковъ и частей крупной дичины, отсылаемыхъ вдаль: почему корку дѣлаютъ пальца въ два толщиною, чтобъ выдержала трясеніе отъ дороги.

Тѣсто

Digitized by Google

Тѣсто полуслоенное. Оное приготовляется тѣмъ же образомъ, какъ и слоеное, кромѣ, что въ замѣсъ онаго употребляется меньше масла. Когда это тѣсто не столько вкусно, то меньше отяготительно для желудка. Смотри слоеное тѣсто ниже.

Тѣсто постное. Оное замѣсивается изъ муки на одной водѣ, и въ этомъ случаѣ называется оное *тѣсто прѣсное.* Инако въ замѣсъ онаго употребляется постное масло, на примѣръ Прованское, орѣховое, маковое, сурѣпичное и проч. Съ примѣсью горячей воды сіе тѣсто употребляютъ въ постные дни для разныхъ пироговъ, пастетовъ и тортовъ. Отчасти можно пріискать о семъ въ V й Части Словаря сего въ *Поварнѣ Руской*; смотри въ оной отдѣленіе *Столъ, постной* въ четвертой подачѣ.

Тѣсто пряженое. Возьми не много масла коровьяго, молока и крошечку мѣлко столченой соли: приставь все это въ кострюлѣ на огонь; когда молоко приготовится закипать, положи муки, вымѣшай и осуши варенїемъ по предписанному приготовленію тѣста для пирожнаго, называемаго капустка. (Смотри *Капустка пирожное.*) Вынувъ, раскатай скалкою въ листъ, сколько возможно тонѣе; обжарь въ Прованскомъ или коровьемъ маслѣ, глассируй сахаромъ сіи лепешечки.

Тѣсто слоеное. Возьми крупичатой муки, замѣси на холодной водѣ тѣсто. Положи въ него крошечку соли и нѣсколько яичныхъ желтковъ, къ пріумноженію вкуса. Валяй тѣсто, смачивая временно водою, естьли будетъ надобность, то есть, тѣсто будетъ очень круто. Свалявъ, дай тѣсту постоять полчаса; послѣ сего времени раскатай оное скалкою, въ листъ толщиною. Возьми свѣжаго самаго лучшаго коровьяго масла, изщипи оное въ кусочки и разклади по всему листу. На небольшой комъ тѣста потребно масла по крайней мѣрѣ фунтъ. Сложи листъ вдвое, чтобъ масло привести въ средину тѣста;

рас-

Digitized by Google

раскатай опять скалкою, въ какую угодно толщину; но чѣмъ тоньше, тѣмъ лучше. Опять сложи вдвое, опять раскатай; это повтори разъ до шести или больше, спрыскивая каждый разъ съ обѣихъ сторонъ мукою, чтобъ не приставало къ столу; и раскатываніе производить съ обѣихъ сторонъ. — О прочихъ приготовленіяхъ слоенаго тѣста смотри въ статьяхъ *Пирожное*, и *Тортъ* въ параграфѣ тортъ смородинной.

Тѣсто Французское. Это родъ завареного тѣста. Смотри объ оном въ статьѣ *Пирожное* отдѣленіе *Водяное пирожное*. Также въ статьѣ *Оладьи* отдѣленіе *Оладьи Французскіе*.

Тѣсто черничкино. Смотри въ статьѣ *Хлѣбъ* отдѣленіе черничкинъ хлѣбъ.

У.

УГОРЬ (С. *Повар.*) Рыба морская, входящая въ рѣки. Лучшее приготовленіе рыбы этой, по свойству своему вязкое тѣло имѣющей, подавать жареную съ разными соусами. Прочія приготовленія изъ ней слѣдующія:

Угорь въ коробочкѣ. Къ сему нужно имѣть коробочку серебряную или жестяную; по нуждѣ сдѣлать оную можно изъ бумаги въ два листа сложенныхъ. Дно оной покрыть какимъ угодно фаршемъ, мяснымъ или рыбнымъ. Угря изрѣжь полосками и поклади на фаршъ; накрой тѣмъ же фаршемъ и сгладь ножемъ, обмакивая оной въ яицо взбитое, усыпь крошками бѣлаго хлѣба и запеки въ печномъ вольномъ духу, или въ тортной сковородѣ. Когда поспѣетъ, наклонивъ коробочку, слей жирное и подавай съ хорошею эссенціею ветчинною.

Угорь въ матело, или *по матрозски.* Содравъ съ угря кожу, разними онаго въ звена. Сдѣлай красную под-

Digitized by Google

подпалку изъ масла съ мукою, разведи бульіономъ или ухою рыбною, прибавь рубленыхъ печерицъ, цибули и петрушки, соли и перцу; вари въ этомъ угря. Въ половинѣ варенія влей рюмку вина виноградnаго; дай вскипѣть нѣсколько разъ и подавай.

Угорь въ пастетѣ. Смотри *Пастетъ.*

Угорь, галантинъ изъ онаго. Разними въ звена крупнаго угря, каждой кусокъ расплостай; выня кость и звено расплющи сколько можно; на каждой кусокъ наложи фаршу, сдѣланнаго изъ бѣлаго мяса пуларды, съ говяжьимъ саломъ и ветчиннымъ обвареннымъ, петрушкою, цибулею и разными приправами; на желткахъ яичныхъ. На фаршъ положи тоненькихъ полосочекъ ветчины, фисташекъ, трюфелей и яичныхъ въ густую сваренныхъ желтковъ: это накрой тѣмъ же фаршемъ: послѣ чего закатай каждое звено трубкою; обмажь взбитымъ яицомъ и сгладь ножемъ; обваляй крошками бѣлаго хлѣба; обверни нитками, и задержи въ хорошемъ брезѣ съ прибавкою бѣлаго вина. Выложи въ соусникъ и подавай съ рагу; сдѣланнымъ изъ спаржныхъ головокъ слѣдующимъ образомъ: у спаржи обрѣжь головки обваривай въ водѣ, пока можно будетъ растереть пальцомъ; послѣ взогрѣй ихъ въ эссенціи ветчинной и выложи на угря.

Угорь жареной на рашпарѣ. Разрѣзавъ онаго поперегъ въ куски, надрѣжь каждой кусокъ и маринируй нѣсколько времени въ растопленномъ маслѣ коровьемъ, съ разными рублеными приправами, солью и перцомъ; послѣ угря взогрѣть на огнѣ въ маринадѣ, обвалять куски въ крошкахъ бѣлаго хлѣба и жарить на рашпарѣ. — По изжареніи можно подавать онаго съ соусами Робертовымъ, зеленымъ, масляннымъ и другими разными соусами.

Угорь колченой. Смотри IV й Части въ Поварнѣ Берлинской отдѣленіе о разныхъ рыбныхъ пищахъ No 30.

Угорь

Digitized by Google

Угорь по Сенменульдски. Угря облупивъ и разнявъ кусками, вари въ соусѣ Сенменульдскомъ, сдѣланномъ изъ куска масла коровьяго, обваляннаго въ мукѣ, съ молокомъ, солью, перцомъ, лавровымъ листомъ, петрушкою и цибулею. Когда поспѣетъ, поверни каждой кусокъ въ соусѣ, обваляй въ крошкахъ бѣлаго хлѣба, обмажь взбитымъ яицомъ, еще обваляй въ крошкахъ, зажарь на рашпарѣ и подавай къ нему ремуладъ въ соусницѣ.

Угорь по Султански. Смотри IV й Части въ Поварнѣ Новой въ Главѣ 19.

Угорь съ корнишонами. Разнявъ крупнаго угря въ куски, маринируй въ Прованскомъ маслѣ съ солью и перцомъ; послѣ взоткни куски на спички, обверни бумагою, и привязавъ къ вертѣлу, жарь, помачивая маринадомъ. Сдѣлай рагу изъ корнишоновъ таковымъ образомъ: кусокъ карьпя положивъ въ кострюлю, приставь на огонь и жарь, пока ко дну пристанетъ; оторви карьпя, а на мѣсто онаго положи кусочикъ масла коровьяго, ложку муки, подпали, смочи ухою, или мяснымъ бульіономъ: держи на маломъ огнѣ часъ. Не забудь положить туда же пучокъ травъ и печерицъ цѣлкомъ. Послѣ процѣди сквозь сито, въ процѣженномъ привари корнишоновъ, обваренныхъ особливо въ кипяшкѣ, и выложи это рагу на угря.

Угорь съ саломъ. Крупнаго угря разними въ куски, упаривай съ малымъ дѣломъ бульіону, ломтями говядины и телятины, пучкомъ травъ, разными приправами, солью и перцомъ. Когда поспѣетъ, вынь куски угря и подавай съ рагу изъ сала, дѣлаемымъ слѣдующимъ образомъ: ветчиннаго сала накроши маленькими жеребейками, обжарь въ маслѣ; и положивъ въ хорошую мясную эссенцію, привари; приправь лимоннымъ сокомъ.

Угорь съ фрикасе. Разнявъ угря въ куски, обжаривай въ кострюлѣ съ свѣжимъ масломъ коровьимъ, печерицами и другими приправами; послѣ вмѣшай счеп-

потъ

ломъ муки, смочи бульёномъ и виномъ бѣлымъ. Послѣ, снявъ съ огня, подбей яичными желтками, растертыми съ сметаною.

Угорь, фрикандо изъ онаго. Это то же, что и галантинъ. Смотри выше.

О прочихъ приготовленіяхъ угря смотри третью Часть въ Поварнѣ Австрійской слово *Угорь.*

Замѣчаніе Медицинское.

Мясо угря очень вкусно и питательно; но по свойству своему, а паче по масловатому его жиру тяжело для имѣющихъ желудокъ слабой и холодной, и для провождающихъ жизнь сидячую. Когда обобрать и извлечь изъ него большую часть жиру, и изготовить съ хорошими приправами, учинится оное для желудка легче.

УГРЕОБРАЗНОЕ ПИРОЖНОЕ. (*С. Присл.*) Изготовивъ здобное тѣсто, раскатать и сдѣлать въ подобіе угря, но такъ широкою полосою, чтобъ сгибая, можно было край на край наложить вдвое и сдѣлать подобіе оной рыбы. Эту полосу вымазать яицами, положить по срединѣ во всю длину начинки какой угодно, въ большой ручной палецъ толщиною, заложить край на край, и слѣпивъ изгибомъ, выгнуть въ подобіе угря; вымазать яичнымъ желткомъ и запечь на листѣ жестяномъ, или бумаги.

УЗЛЫ, или КОЛЬЦА. (*С. Присл.*) Для оныхъ тѣсто составляется разными слѣдующими способы:

1) Возьми прѣснаго молока и яицъ, взбей голичкомъ съ прибавкою муки, чтобъ вышло жидковатое тѣсто; присоли оное и выдавливай въ поваренной шприцъ, которой называется инако узловая форма, въ горячее очищенное коровье масло. (Смотри *Масло коровье.*) Однакожъ масло не должно быть слишкомъ горячо. Пережаривъ узлы въ этомъ маслѣ, подавать, посыпавъ сахаромъ.

Digitized by Google

2) Возьми около полуторы бутылки прѣснаго молока, приставь оное въ кострюлѣ на угольной жаръ, положи масла коровьяго, съ куриное яицо величиною; подмѣшай крупичатой муки, сколько позволитъ мѣра молока, чтобъ вышло совсѣмъ сухое тѣсто. Снявъ съ огня, выложи въ каменное блюдо, посыпь не много солью, мушкатнымъ цвѣтомъ толченымъ, выпусти два яица, коимъ предъ тѣмъ должно полежать въ теплой водѣ; мѣшай, подбавляя таковыхъ яицъ, пока тѣсто довольно ожидѣетъ и въ валянiи не будетъ приставать къ рукамъ.

3) На фунтъ крупичатой муки возьми бутылку прѣснаго молока и небольшой кусокъ масла коровьяго, приставь въ кострюлѣ на огонь; когда начнетъ закипать, мѣшай муку на огнѣ по тѣхъ поръ, какъ выдетъ очень крутое тѣсто; выложи оное на пекарной столъ, чтобъ нѣсколько остыло, и переваляй оное, положивъ при томъ въ него тертаго мушкатнаго орѣшку, также толченыхъ мушкатнаго цвѣту и кардамону; выпусти въ тѣсто пять яицъ и перемни оное; по томъ выпусти еще четыре или пять яицъ, опять валяй и продолжай до тѣхъ поръ, какъ тѣсто сдѣлается столько вязко, что можно будетъ оное вверхъ растягивать. На фунтъ муки потребно около двѣнатцати или четырнатцати яицъ. Тѣсто это чѣмъ больше валять и мѣсить, тѣмъ лучше выдетъ.

4) *Узлы сахарные* называются, когда возмется для нихъ тѣсто вышеписаннаго втораго и третьяго роду, и въ оное прибавлено будетъ сахару, корицы и корки, обтертой съ лимону.

Всѣ сiи тѣста продавливаются въ сказанную жестяную трубку или шприцъ, имѣющiй въ концѣ отверзтiе звѣздочкою, посредствомъ деревяннаго пестика; и во время выдавливанiя поворачиваютъ шприцомъ, чтобы тѣсто ложилось узломъ, отъ чего пирожное это и названiе свое получило. Во время жаренiя сихъ узловъ въ маслѣ,

Digitized by Google

маслѣ, надобно поливать оные и сверху масломъ же. Въ разсужденіи чего не должно въ горячее масло въ кострюлѣ, на огнѣ стоящее, выдавливать вдругъ узловъ сихъ по многу.

УКЛЕЙКА (С. *Повар.*) Малая рѣчная рыбка, имѣющая бѣлое зернистое мясо. Въ Поварнѣ употребляется сная рѣдко, и единственно за недостаткомъ въ другихъ рыбахъ, къ вываріванію постнаго бульіону.

УКСОВНИКЪ, или ВИНЕГРЕТЪ. (С. *Повар.*) Родъ холоднаго кушанья, обыкновенно подаваемаго въ ужинѣ, составленнаго изъ обрѣзанныхъ остатковъ разныхъ жареныхъ мясъ, а особливо дичины, съ примѣсью всякихъ приправъ, какъ-то: трюфелей, печерицъ, грибовъ соленыхъ и въ уксусѣ, корнишоновъ, капуциновъ, капорсовъ, оливокъ и тому подобныхъ. Обливается оное соусомъ ремуладомъ холоднымъ, или уксусомъ, пополамъ съ Прованскимъ масломъ смѣшаннымъ.

УКСУСЪ. (С. *Повар.* и *Дистил.*) Жидкость кислая, острая, летучая, происходящая изъ растѣній. Производятъ оную изъ виноградnаго соку посредствомъ втораго заквашиванія, въ кислоту превращаемаго. Дѣлаютъ же уксусы и изъ другихъ веществъ, изъ царства же растѣній происходящихъ. Употребленія онаго въ Поварнѣ многочисленны; почему опишемъ о разныхъ способахъ къ составленію уксусовъ методическимъ порядкомъ.

О веществахъ, изъ которыхъ уксусъ дѣлать можно.

Уксусъ можно приготовлять изъ различныхъ веществъ, которой по самому сему и выходитъ въ добротѣ не равенъ. Величайшая острота составляетъ настоящую доброту онаго.

1) *Пивное сусло*, или хрустко смолоныя *хлѣбныя зерна*, даютъ уксусъ въ сравненіи къ другимъ самый слабый, хотя впрочемъ и оный, по мѣрѣ крѣпости пива, или количеству хлѣбныхъ зернъ, столько можетъ

Digitized by Google

имѣть остроты, что равняется винному или ренскому уксусу. Но онаго не во всѣ ѣствы и приготовленія употреблять можно. Удобно даже изъ самаго испортившагося пива и полпива дѣлать уксусъ; но таковъ оной и будетъ. Чѣмъ спиртоватѣе коренное вещество, для уксусу употребленное, тѣмъ остръе выдетъ уксусъ. Слабые напитки даютъ и уксусъ слабой, развѣ подмѣшано въ нихъ будетъ больше спиртоватыхъ веществъ. Но можно такъ сказать составлять уксусъ и изъ воды: подсытить оную пашокою или сахаромъ, и заквасить, то, по мѣрѣ подмѣси, выдетъ уксусъ. Дѣлаемой изъ сусла или хлѣбнаго солоду называется *красной* или *пивной уксусъ*.

2) *Сидровой уксусъ* называется дѣлаемой изъ соковъ разныхъ плодовъ и ягодъ. Удобны къ сему яблоки, груши, сливы, вишни, смородины, крыжовникъ, малина, барбарисъ, земляница, каманика, черника и проч.

Кромѣ овощныхъ уксусовъ, есть и другія растѣнія, доставляющія очень хорошій уксусъ, котораго сидровымъ не называютъ. Таковы соки морковной, березовица, кленовика; также медъ и сахаръ. Всѣ сіи вещества доставляютъ уксусъ лучшій предъ пивнымъ какъ въ остротѣ, такъ и вкусѣ. — По самому сему обстоятельству, запуская пивной уксусъ, кладутъ въ него для возвышенія вкусу ягоды малину, барбарисъ, смородину и прочія, также цвѣты и травы.

3) *Винной* или *ренской уксусъ* лучшій изъ всѣхъ, составляется изъ виноградnаго соку, или вина бѣлаго. Чѣмъ крѣпче вино, тѣмъ добротнѣе изъ него выходитъ уксусъ. Слабыя вина не могутъ дать остраго уксусу; но есть способы подкрѣплять оной пряностьми, отъ которыхъ онъ вкусу своего не теряетъ. Такъ на прим. стручевымъ перцомъ можно уксусу придать много остроты. Впрочемъ, естьли употребить въ настойку уксусу древесные плоды и ягоды, можно отчасти остроты, но больше всего вкусу въ немъ прибавить. По сему слабой

Digitized by Google

бой винной уксусъ можно наливать на малину, смородины, нѣкоторые роды грушъ; а изъ травъ на лимонную траву или мелиссу, эспрагонъ и тому подобныя.

О запусканіи уксусу и содержаніи онаго.

Когда приступаютъ къ дѣланію уксусу изъ вышеписанныхъ веществъ, называется это *запускати уксусъ*. При семъ должно наблюдать слѣдующее:

1) Поелику безъ *броженія* или *кисѣнія* уксусъ сдѣлаться не можетъ, легко догадаться, что оное въ холодномъ мѣстѣ съ трудомъ и едва ли происходить удобно. Въ разсужденіи чего посуду, въ которой уксусъ запускать, надобно вносить въ теплое мѣсто; и чтобъ кисѣніе не могло быть нарушено, должно посудину сколько можно установить тверже, чтобъ оная не качалась. Позволительно покачать посудину съ запущеннымъ уксусомъ, въ таковомъ только случаѣ, когда положена въ нее закваса, на примѣръ, кусокъ кислаго тѣста, чтобъ оное лучше разошлось и всюду распространиться могло.

2) Всегда благонадежнѣе въ запускаемой уксусъ класть заквасу; на прим. положи кислаго тѣста, вмѣшавъ въ него мѣлко столченаго виннаго камня, также перцу, горчицы и тому подобнаго. Кислое тѣсто можно въ первые дни размѣшивать палочкою, чтобъ оное всюду разпространилось. Въ слѣдствіи этой статьи, въ особливыхъ предписаніяхъ къ дѣланію разныхъ уксусовъ, описаны будутъ другія разныя заквасы, изъ которыхъ можно избирать по способности, какія удобнѣе достать.

3) Во время кисѣнія уксусу наблюдать, чтобъ теплота въ томъ мѣстѣ повсегда была сколько можно равнообразнѣе, т. е. не было бы въ немъ иногда холодно, иногда жарко. Въ этомъ большею частью и происходитъ главная погрѣшность. Зимою ставятъ обыкновенно посудину съ уксусомъ въ запечекъ кафельных

Digitized by Google

ныхъ печей. Когда послѣдуютъ сильные морозы, отъ которыхъ и въ теплыхъ избахъ черныхъ наспываетъ, то уксусъ въ ночное время очень настываетъ, или даже къ замерзанію доходитъ. Изъ таковаго уксусу ничего не выдетъ. Естьли покой и ночью не остываетъ, въ таковомъ кроженіе можетъ происходить своимъ порядкомъ. Во избѣжаніе неудобствъ, дѣланіе уксусу лучше производить лѣтомъ; и тогда на ночь накрывать войлокомъ, а зимою даже шубами, чтобы кисѣніе онаго совершилось и не было нарушено холодомъ.

4) Когда запускаемое въ уксусъ вещество не довольно спиртовато, и по тому не надежно, чтобы достигло желаемой кислоты, можно во время кисѣнія прибавить въ него пряностей, или отъемнаго горячаго вина: это сообщитъ ему крѣпости. На поверхности уксусу садящуюся кожу, или перепонку, можно по временамъ погружать.

5) Естьли уксусъ запущенъ въ бочкахъ, не должно оныхъ затыкать плотно, но всегда оставлять свободы для прохожденія воздуху.

6) Всѣ металлическія, и даже глиняныя вымуравленыя посудины, по заключенію Врачей, къ содержанію въ нихъ уксусу не годятся: ибо кислота уксусная отдѣляетъ отъ оныхъ вредныя здоровью частицы. Даже оловянная посуда къ сему не удобна. По чему къ содержанію уксусу нѣтъ иной, кромѣ деревянной, глиняной и стеклянной посуды. Изъ деревянной дубовыя бочки всѣхъ другихъ лучше, а особливо когда прежде былъ въ нихъ острой уксусъ; таковыя лучше всѣхъ къ запусканію новаго уксусу.

7) При запусканіи уксуса наполняется посудина почти въ срѣзъ, и оставляется не много порожжаго мѣста для броженія. По вынутіи изъ закисшаго уксусу на расходъ, равно виноградnаго, какъ и всякаго, должно тотчасъ вливать ту же мѣру, сколько вынуто, того же вещества, изъ котораго уксусъ составленъ, или по крайней мѣрѣ воды.

8)

Digitized by Google

8) Когда уксусъ совсѣмъ закиснетъ, не должно онаго долго держать въ той же посудинѣ, не отливъ нѣсколько, или не вынувъ на расходъ, для того что непочатая бочка уксусу скоро отводянѣетъ и портится. По сему, хотя бы не было нужды вынимать уксусу изъ цѣлой бочки на расходъ, должно однако оной сцѣдить съ гнѣзда, взварить и разлить въ другія посудины, въ которыхъ онъ долго безъ поврежденія сохраниться можетъ.

9) Это взвариваніе уксусу, поелику сообщаетъ оному прочность, очень нужно; а особливо въ разсужденіи краснаго или пивнаго уксусу. Взваренному уксусу должно прежде разливанія въ посудины къ сбереженію дать остынуть. Прибавленіе малой доли соли во время переваріванія умножаетъ прочность уксусу. По разлитіи посудину, какая бы оная ни была, должно крѣпко закупорить, чтобъ уксусъ не выдыхался; послѣднее неминуемо послѣдуетъ, когда посуда будетъ слабо заткнута.

Особливыя предписанія къ дѣланію разныхъ уксусовъ изъ различныхъ веществъ.

1. *Красной хлѣбной уксусъ.*

Дѣлается оной изъ хруско смолонаго солоду, либо одного ячнаго, или пшеничнаго, или изъ обоихъ вмѣстѣ, а по нуждѣ и изо ржанаго. Размѣръ смѣси разныхъ солодовъ произволенъ. Можно и не соложеныя хлѣбныя зерна хруско смоловъ, употребить къ варенію сего уксусу, но всегда съ прибавкою части солоду.

Солодъ и смолонныя хлѣбныя зерна должно запирать на водѣ не очень горячей. Содержаніе въ заторъ вливаемой воды противу солоду, на 60 фунтовъ солоду семь ведръ съ половиною, или на часть солоду двѣ части воды.

Смолоной солодъ всыпать въ чанъ, или кадку, налить не очень горячею водою, сперва столько, чтобъ

Digitized by Google

заторъ вышелъ ни очень густъ, ни жидекъ. Обыкновенное испытаніе мѣры густоты затору весломъ, которымъ затираютъ, чтобъ оное по вопкнутіи въ заторъ стояло. Чрезъ полчаса вылить остатки воды, что отъ вышепоказаннаго размѣру, именно на 60 фунтовъ солоду отъ семи ведръ съ половиною останется; вымѣшавъ еще, оставить стоять цѣлыхъ три часа. Послѣ чего выпустить жидкость, которая называется *сусло*, въ спутникъ, во днѣ чана или кадки находящійся. Когда сусло столько остынетъ, что рука терпѣть можетъ, можно въ него влить штофа два, или съ половиною дрождей, и вымѣшать. Оставить послѣ сусло бродить, и взбиваемыя на поверхности дрожди счерпывать, завязать посудину, сверху накрывъ сукномъ или скатертью, оставить на сутки, пока сусло закиснувъ, претворится въ уксусъ: тогда сѣдить оной вмѣстѣ съ отлегшими поддонками; кадку выполоскать горячею водою, влить въ нее уксусъ обратно, обвязать плотно и оставить на двѣ недѣли; по исходѣ сего времени, уксусъ достигнетъ полной своей кислоты.

Употребляютъ вмѣсто дрождей и другую заквасу, именно большой комъ кислаго тѣста, свалянаго съ довольною долею соли; тѣсто завязываютъ въ полотно, опускаютъ въ кадку на снуркѣ и оставляютъ бродить. Но запусканіе съ этою заквасою уксусу требуетъ, чтобъ сусло было погорячѣе, нежели въ вышеписанномъ запусканіи; а послѣ переброженія кладутъ въ уксусъ толченой перецъ, поджареной хлѣбъ, изюмныя вѣточки и тому подобное. По двухъ недѣляхъ можно оной вмѣстѣ съ дрождями сѣдить въ особливую посудину, тѣсто, хлѣбъ, и вѣточки изюмныя вынять.

Нѣкоторые уксусники на вышепоказанной вѣсъ солоду берутъ воды больше предписаннаго, но уксусъ отъ того выходитъ меньше остръ. Всегда лучше къ затиранію воды употреблять меньше: уксусъ отъ того выходитъ остръе и прочнѣе. Когда уксусу отнято будетъ

Digitized by Google

детъ на расходъ, и естьли оной окажется слишкомъ остръ, можно подбавлять воды.

Инымъ кратчайшимъ способомъ дѣлаютъ въ домахъ уксусъ малымъ количествомъ такъ: взявъ полчетверика смолонаго солоду, налить на оной свечера столько теплой воды, чтобъ всѣ зерна смочить и размягчить могло. Поутру разводятъ кипяткомъ, вымѣшиваютъ чрезъ нѣсколько часовъ, пока еще въ прогорячь, сцѣживаютъ сквозь сито, чтобъ гуща не проскакивала; запускаютъ дрождями и оставляютъ бродить на три дни. Послѣ чего сливаютъ въ бочку, ставятъ оную за печку въ избѣ; и естьли уксусъ дни въ четыре не закиснетъ совсѣмъ, кладутъ въ него корокъ хлѣбныхъ, или толченой горчицы, или перцу чернаго, либо стручковаго, такжe и хлѣбнаго вина.

Изъ всѣхъ хлѣбныхъ зернъ пшеничныя даютъ лучшій красной уксусъ, весьма отличающійся пріятностію своего вкуса.

2. *Уксусъ изъ пива.*

Пивной этотъ уксусъ обыкновенно заквашиваютъ изъ хорошаго пива, безъ положенія въ него заквасы. Лучше однако класть въ него закваcу, а особливо, когда употребляется пиво, начавшееся портиться.

Взять глиняной подойникъ, въ которой бы могло войти полведра или болѣе, съ обыкновеннымъ носкомъ. Штофъ пива, начинающаго окисать, взогрѣть въ горшкѣ на угляхъ, но не давать вскипѣть. Когда оное опять остынетъ, слить оное въ подойникъ, опустить въ него узелокъ съ кислымъ тѣстомъ и малою долею толченаго перцу; поставить подойникъ обвязавъ за печь, чтобъ находился всегда въ одинакой теплотѣ; носокъ заткнуть не плотно, чтобъ воздухъ свободно проходилъ и броженіе удобнѣе совершалось. По времени долей подойникъ мало помалу пивомъ, получишь доброй уксусъ.

Digitized by Google

Когда въ пивѣ, разлитомъ въ бутыли и бутылки, отлягутъ подонки, и пива изъ нихъ чисто слить не льзя: таковые остатки собирать въ одну посудину, и набравъ довольно, оставить закиснуть безъ всякой заквасы: ибо это произведутъ находящіяся въ подонкахъ дрожди.

Прогорклаго пива въ уксусъ употреблять не должно: ибо противная горечь останется и въ уксусѣ. Если же необходимость доведетъ таковое пиво употреблять въ уксусъ, бросать въ него раскаленныхъ углей, и чрезъ то стараться извлечь горечь; послѣ чего взварить въ котлѣ или корчагѣ, остудить, бросить въ него долгаго перцу, или въ недостаткѣ онаго стручковаго, верхнюю корку съ рѣшетнаго хлѣба, также крошечку квасцовъ, и слить совсѣмъ въ дубовой боченокъ, въ которомъ прежде былъ хорошій уксусъ.

Уксусъ изъ бѣлаго пива бываетъ лучше, нежели изъ красноватаго и шемнаго.

3. *Уксусъ изъ отгону.*

На винокуренныхъ заводахъ, по выгонѣ изъ раки вина, остается къ кубахъ такъ называемой отгонъ; оной должно собирать на уксусъ. Когда набрано онаго будетъ довольно, разлить въ дубовыя бочки, и на каждыя 15 ведръ сего отгону класть по десяти фунтовъ патоки, съ гарнцомъ клюквы растерши; оставить закисать, соображаясь вышеписаннымъ правиламъ. Уксусъ этотъ не сѣживаютъ съ гнѣзда, но держатъ въ той же бочкѣ; а вынимая на расходъ по два ведра, вливаютъ въ нее по столько же отгону. Когда въ бочкѣ сдѣлается гнѣздо, или клейкая тянущаяся флегма, можно весь уксусъ слить; а на гнѣздо налить отгону, которой вскорѣ закисаетъ въ таковую же остроту. — Изъ отгону, собираемаго при двоеніи водокъ, дѣлаютъ уксусъ таковымъ же образомъ. Изъ раки винной уксусъ этотъ выходитъ еще лучше, нежели изъ отгону.

4.

Digitized by Google

4. *Уксусъ сидровой, или овощной.*

Овощь кислой, или сладкой изрубить въ корытѣ и сокъ выдавить. Этотъ сокъ разлить въ боченки, въ которыхъ былъ уксусъ. Естьли же будутъ къ сему боченки новые, выпарить оные острымъ вскипяченнымъ уксусомъ; положить, естьли за благо разсудишь, пряностей, на примѣръ стручковаго перцу, вылить на это сокъ и поставить киснуть въ теплое мѣсто.

Гдѣ дѣлаютъ изъ яблокъ сидръ, изъ оставшихъ дробинъ, по выдавленіи соку можно дѣлать уксусъ. Налить на эти дробины воды, дать стоять нѣсколько дней и послѣ выдавить. Выдавленное слить въ уксусную бочку; а вмѣсто заквасы сварить въ яблочномъ соку скрошеную луковицу, и горячее выложить въ бочку. Естьли въ этотъ запущенной уксусъ прибавить винограднаго вина, уравнится оной добротою ренскому.

Въ лѣтнее время собирать *ладалицу* зеленыхъ еще несозрѣвшихъ яблокъ, изрубить оныя, и выдавивъ изъ оныхъ сокъ, запустить въ боченкѣ кислымъ тѣстомъ: получишь острой уксусъ.

На ягоды *косматаго крыжовнику* налить въ бутыляхъ окисающихъ виномъ виноградным, и поставить на солнце; въ десять дней выдетъ отмѣнно острой уксусъ. Вино это можно разводить нѣсколько водою.

Соки всякихъ ягодъ сами по себѣ, на солнцѣ въ бутыляхъ выставленные, или на печи топящейся ежедневно содержимые, окисаютъ и составляютъ отмѣнно вкусной и острой уксусъ.

5. *Виноградной или ренской уксусъ.*

Возьми дубовой ведерной, или двухъ ведерной боченокъ, налей четвертую часть онаго крѣпкимъ ренскимъ уксусомъ, заткни втулку, поставь въ теплое мѣсто и по часту покачивай, чтобъ уксусъ плескаясь, могъ впитываться въ дерево всюду. По прошествіи трехъ недѣль боченокъ отопткни, и съ отверзтою втул-

Digitized by Google

втулкою выставь на солнце, или поставь въ тепломъ мѣстѣ; но съ предосторожностію, чтобъ на дворѣ дождя въ него не налилось. Между тѣмъ взвари Астраханскаго чихирю, или виноградnаго худаго вина, сними съ него начисто пѣну и вливай мало по малу въ боченокъ, которой не наливать полонъ, но оставить нѣсколько пустаго мѣста. Во время вливанія почасту испытывать, имѣетъ ли жидкость въ боченкѣ довольно въ себѣ кислоты, не перелито ли и не ослаблено ли, чтобы подливаемое вино могло довольно окваситься. По семъ провернуть на ладонь, отступивъ отъ передняго и заднаго дна боченка, двѣ малыхъ скважины, чтобъ къ уксусу доходилъ воздухъ; на каковой конецъ и втулка оставляется отверзтою. Накрыть оную каменною плиткою, чтобы сору не нападало. Послѣ сего ежедневно раза три или четыре взмѣшать уксусъ во втулку до самаго дна достающимъ весельцомъ, и оставить бродить. Когда изъ долитаго выдетъ хорошій уксусъ, дополни боченокъ остатками взваренаго вина, и оставь, пока и это въ уксусъ претворится.

Этимъ заведеннымъ таковымъ образомъ уксусомъ можно сдѣлать уксусу больше, переливъ изъ боченка въ большую бочку столько, чтобъ могло оквасить количество вина, оную наполняющее. При семъ должно поступать вточности по вышеписанному. Естьли же большая бочка требуетъ для множайшаго количества переваренаго вина испорченнаго заквасы вышесказанной, въ таковомъ случаѣ поступаютъ различно.

Именно: нѣкоторые берутъ кусокъ кислаго тѣста, въ кулакъ величиною, смѣшиваютъ съ толченымъ стручковымъ перцомъ и ложкою патоки, и кладутъ въ бочку. — Другіе набираютъ сѣмячекъ изъ выдавленнаго винограду, растираютъ оныя, кладутъ въ вѣтошечкѣ въ самой крѣпкой ренской уксусъ до нѣскольку разъ, но послѣ каждаго разу высушиваютъ, а по томъ опускаютъ въ заквашиваемое вино. — Или: сыплютъ крупно

Digitized by Google

столченаго виннаго камня въ самой острый ренскій уксусъ, оставляютъ въ немъ лежать дней десять, послѣ высушиваютъ на солнцѣ. Кладутъ оной вторичю на десять дней въ свѣжій крѣпкій ренскій уксусъ; опять высушиваютъ; то же повторяютъ и въ третій разъ. Наконецъ хранятъ этотъ винной камень къ употребленію. Когда нужно заквашивать уксусъ, опускаютъ въ ветошечкѣ, завязавъ четверть фунта сего камня, въ бочку; это не мало служитъ къ удобренію и доведенію уксуса до надлежащей доброты.

Инымъ образомъ дѣлаютъ ренской уксусъ изъ тронувшагося, или портиться начавшаго вина, когда уварить оное столько, чтобъ выкипѣла половина, во время варенія снимать тщательно пѣну, бросить въ него двѣ горсти соли и нѣсколько толченаго перцу; послѣ чего разлить въ боченки, держать на солнцѣ или въ тепломъ мѣстѣ, съ отверзтою втулкою дней десять или двѣнатцать.

Изъ вина, совсѣмъ испортившагося, никогда не выдетъ уксусу.

Есть и еще средства къ запусканію ренскаго уксусу, именно: класть въ оквашиваемое вино кусокъ ячменнаго хлѣба, Мангольтной или бѣлой свеклы корень, крупной изюмъ, вѣточки изюмныя; также и угашиваніе до пяти или шести разъ по нѣскольку кусковъ раскаленнаго жедѣза или стали.

Впрочемъ можно и изъ дробинъ виноградныхъ, остающихся въ точилѣ, при выдавливаніи вина, на которыя не взливано еще воды, дѣлать уксусъ слѣдующимъ образомъ: двѣ кадки равной величины наполнить свѣжими виноградными дробинами до третіей доли ихъ мѣры; дать стоять дней пять, чтобъ сами собою разгорячились. Въ одну изъ кадокъ сихъ влить тронувшагося виноградаго вина столько, чтобъ стало оное на пядень выше дробинъ; дать стоять сутки, или часовъ 30; послѣ чего спустить въ находящійся во днѣ

кад-

Digitized by Google

кадки спускникъ, и взлить оное на дробины, въ другой кадкѣ находящіяся; дать столько же времени стоять, опять цѣдить и вылить на дробины въ первую кадку. Таковымъ образомъ переливать изъ кадки въ кадку, пока заквашиваемое вино перемѣнится изъ густаго своего глинянаго цвѣту въ чистое: тогда сцѣдить оное въ уксусную бочку и дать совсѣмъ окиснуть.

Съ дробинами яблочными при дѣланіи сидру можно поступать таковымъ же образомъ.

Уксусъ ренской красной, бѣлой и розовой какъ дѣлать? По количеству дѣлаемаго уксусу возьми посудину больше или меньше мѣрою. Для сдѣланія уксусу двухъ ведръ, возьми боченокъ двухъ-ведерной новой; а естьли употребляешь старой, должно оной внутри выскоблить. Послѣ сего возьми Шампанскую бутылку самаго крѣпкаго уксусу, вскипяти оной, и прямо съ огня вливъ въ боченокъ, заткни втулку онаго и катай боченокъ съ боку на бокъ, пока уксусъ совсѣмъ остынетъ. Шесть часовъ спустивъ, вынь этотъ уксусъ и поставь боченокъ на мѣсто, гдѣ оному стоять, въ теплоту, заткнувъ втулку. По заткнутіи сдѣлай скважину на верху боченка, близь перваго обруча отъ дна бочки таковой величины, чтобъ можно было вставить большую лейку; влей этою лейкою двѣ бутылки Шампанскихъ хорошаго ренскаго уксусу. Чрезъ восемь дней влей таковую же бутылку вина, назначеннаго къ передѣланію въ уксусъ; чрезъ недѣлю еще бутылку, и такъ понедѣльно продолжай вливать вина по бутылкѣ, пока наполнишь боченокъ до половины: тогда можно влить и больше. Всегда надлежитъ наблюдать, чтобъ вновь доливать вино не прежде, какъ уже первовлитое остро закиснетъ; инако остановишь закисаніе. Когда въ боченкѣ все влитое обратится въ хорошій уксусъ, сцѣди двѣ трети онаго въ другую посудину; а на уксусъ, оставшійся въ боченкѣ, мало по

малу

Digitized by Google

малу доливай по вышесказанному вина. Таковымъ образомъ будешь имѣть всегдашнее гнѣздо для уксусу.

Вино *красное*, способное къ дѣланію уксусу, слитое съ дрождей, когда оное начнетъ окисать, но безъ плѣсни. Естьли уксусъ изъ него не будетъ довольно красенъ, можно подцвѣтить оной сокомъ спѣлыхъ черной шелковицы, или каманичныхъ ягодъ.

Уксусъ *бѣлой* дѣлается изъ краснаго чрезъ передвоенїе, или изъ бѣлаго вина. Для передвоенїя возьми десять бутылокъ уксусу, увари оной, пока выкипитъ двѣ бутылки; послѣ чего перегони въ кубикъ, и получишь бѣлой и крѣпостью удвоенной уксусъ.

Къ сдѣланію *уксусу розоваго* (смотри ниже *Уксусъ розовой*), суши два дни на солнцѣ восемь золотниковъ листковъ махровыхъ розовъ, налей въ бутылѣ Шампанскою бутылкою уксусу ренскаго, и выставь, крѣпко заткнувъ, на двѣ недѣли на солнце. Таковымъ образомъ дѣлаютъ *настоянные уксусы* съ эстрагономъ, померанцовыми цѣтами, съ бузинными и проч. Настойной *уксусъ чесночной* требуетъ на два штофа съ половиною уксусу, восемь золотниковъ чесноку, двѣнатцать гвоздковъ гвоздики и мушкатной орѣхъ, скрошенной въ кусочки.

6. *Уксусы сложные.*

Уксусъ легкаго приготовленїя. Положи въ чистой боченокъ изюму одинъ фунтъ, патоки ложку, хлѣба рѣшетнаго ломть, простаго хлѣбнаго вина бутылку, отварной воды восемь бутылокъ. Поставь боченокъ, слабо заткнувъ, на четыре недѣли, въ теплое мѣсто: получишь крѣпкой уксусъ, которой послѣ должно слить въ бутыль.

Уксусъ, такъ называемой весенній. Вначалѣ Іюня мѣсяца, или къ исходу Маія, набравъ травъ эстрагону, крессу, пимпернели и кервелю, высуши оныя на солнцѣ. Послѣ сего сложи оныя въ большую бутыль, прибавь десять зубковъ чесноку, столько же шалоту,

шесть

Digitized by Google

шесть луковицъ, горсть зернъ горчичныхъ, двацать гвоздковъ гвоздики, ползолотника мушкатнаго цвѣту, золотникъ долгаго перцу, лимонъ съ коркою, изрѣзанной въ ломтики. Налей на это шесть бутылокъ Шампанскаго ренскаго уксусу, и выставь на восемь дней на солнце. Настоявъ, процѣди сквозь фланель, разлей въ бутылки и крѣпко закупорь.

Уксусъ Французской. Положи въ бутыль головку чесноку, горсть цвѣтовъ бѣлыхъ розовъ, полгорсти цвѣтовъ земляничныхъ, по пучку маіорану, базилику, тиміану, Англинской мяты, чебору, эстрагону, полпучка розмарину, два пучка Божьяго дерева, также цвѣтовъ настурцій, лилей бѣлыхъ, туберозовъ, померанцовыхъ и жасминныхъ по благоусмотрѣнію, листовъ черной смородины горсть: налей это полуведромъ ренскаго уксусу, настаивай на солнцѣ, или на печи. Впрочемъ поступи по вышесказанному. Получишь Французской уксусъ.

Уксусъ на скорую руку. Въ дрожди ренскаго уксусу вмѣшай кремортартару и налей простою водою. — Или, когда хочешь худое виноградное вино превратить въ доброй уксусъ, опусти въ бочку пять фунтовъ столченаго виннаго камня, смочивъ фунтомъ купороснаго масла и завязавъ въ полотно. Бочку надобно временемъ взбалтывать.

7. *Уксусъ медвяной.*

Когда пчелы подлазятъ, то есть вынимаютъ изъ ульевъ медъ, выполоскать водою посуду, въ которой кладенъ былъ медъ; помои эти слить въ одну кадку, положить туда и сушь, чтобъ частицы остающагося въ нихъ меду извлечь. Эту сыту по мѣрѣ сладости ея уваришь до половины, или до трети; послѣ чего оная сама собою закиснетъ въ уксусъ, которой сначала содержитъ въ себѣ медвяной вкусъ, для многихъ противной; но старѣясь, совсѣмъ освобождается отъ онаго.

Впро-

Digitized by Google

Впрочемъ и пѣну, счерпываемую съ котловъ при медоваренiи, можно обратить въ хорошiй уксусъ: развесть оную водою въ сладость обыкновенной сыты, вскипятить; процѣдивъ, слить въ бутыль, прибавить немного ренскаго уксусу, и завязавъ, поставить въ теплое мѣсто на три мѣсяца.

8. *Уксусъ сахарной.*

Распусти въ дубовомъ боченкѣ фунтъ сахару осьмью фунтами дождевой воды, пусти туда же капель 40 или 50 купороснаго бѣлаго спирту, и столько же спирту виннаго камня: поставь боченокъ въ черной избѣ за печь. Сначала начнетъ оной вонять, послѣ отводянѣетъ, но напослѣдокъ, естьли содержанъ будетъ въ одинакой теплотѣ, превратится въ крѣпчайшiй уксусъ.

9. *Уксусъ розовой.*

Возьми два фунта листковъ цвѣточныхъ алыхъ или бѣлыхъ садовыхъ, или хотя дикихъ лѣсныхъ розовъ: мочи оные сутки въ осьми фунтахъ самаго крѣпкаго ренскаго уксусу. Послѣ перегони колбою посредствомъ горячаго песку до тѣхъ поръ, какъ розовые листы останутся сухи на днѣ колбы. Въ этотъ перегнанной уксусъ положи четверть фунта свѣжихъ, или сушеныхъ розовыхъ листовъ, настаивай, пока покраснѣетъ, и процѣдивъ сквозь пропускную бумагу, разлей въ бутылки.

10. *Уксусъ изъ наливокъ.*

Ягоды, остающiяся послѣ всякихъ наливокъ настоянныхъ, когда оныя собравъ, налить водою и поставить въ теплое мѣсто, или на солнцѣ, даютъ хорошiй уксусъ, которой вкуснѣе и острѣе бываетъ въ разсужденiи того, простымъ или виноградымъ виномъ, или Французскою водкою наливки были налиты. — Но отмѣннаго вкуса и остроты выходитъ уксусъ изъ гущи, остающейся отъ наливокъ, наливаемыхъ *на варенье.*

Digitized by Google

Во второй Части Словаря сего въ статьѣ *Наливки* писано, какимъ образомъ наливать оныя на варенье. По слитіи наливокъ съ ягодъ и осѣдшей гущи, налить на оныя въ той же посудинѣ отварной воды, не много меньше того, сколько прежде занимала наливка, держать на солнцѣ, или въ теплѣ: въ двѣ или три недѣли получишь отмѣнной уксусъ.

О дистиллированіи уксуса.

Производится это тѣмъ же образомъ, какъ и двоеніе водокъ; почему смотри статью *Двоеніе.* Намѣреніе двоенія сего, чтобы уксусъ сдѣлался спиртоватѣе и острѣе. Можно двоить всякій уксусъ, простой или настоянной, какими угодно вещами. Впрочемъ можно придать уксусу крѣпости и безъ двоенія чрезъ одну настойку пряными и спиртоватыми вещьми, каковы хрѣнъ, эстрагонъ, перецъ, чеснокъ и тому подобныя.

О уксусномъ порошкѣ.

Подъ названіемъ уксуснаго порошку разумѣются разныя крѣпкими кислотами снабженныя и большею частью въ порошекъ стертыя вещества, которыя удобно долгое время сохранить и возить съ собою въ путешествіяхъ, чтобы на скорую руку составить изъ нихъ уксусъ. Служатъ же оныя и къ заквашиванію обыкновенныхъ уксусовъ, вновь заводимыхъ, чтобы скорѣе достигали до величайшей своей остроты. Извѣстнѣйшіе изъ уксусныхъ порошковъ слѣдующіе:

1) Возьми виннаго камня, положи оной дней на десять въ крѣпкой ренской уксусъ; послѣ вынувъ, высуши на солнцѣ. По томъ опять на столько же дней положи въ свѣжій уксусъ, опять высуши на солнцѣ, и столокши въ порошокъ, храни въ стеклѣ. Сего порошку, когда дорогою занадобится уксусъ, положить полчайной ложечки въ рюмку винограднаго вина, въ минуту сдѣлается уксусъ.

2)

Digitized by Google

2) Возьми горячаго ржанаго хлѣба мякишь, положи въ крѣпкой ренской уксусъ, держи въ немъ столько, чтобы не распался; послѣ чего высуши. Опять положи въ уксусъ и также высуши; это повтори разъ до четырехъ и столки въ порошокъ.

3) Высуши неспѣлыхъ ягодъ кислыхъ вишенъ, винограду, каманики, также самыхъ кислыхъ яблокъ; столки оныя, налей крѣпкимъ ренскимъ уксусомъ и замѣси въ тѣсто. Перевалай оное въ шарики, высуши на солнцѣ и храни къ употребленію.

Замѣчаніе Медицинское.

Хорошій уксусъ, употребляемый въ маломъ количествѣ, вмѣсто приправы, очень здоровъ, полезенъ желудку и предохраняетъ отъ гнилости. Полезенъ особамъ очень разгорячившимся, подверженнымъ безсонницѣ и гнилымъ болѣзнямъ. Естьли же пить оной, или употреблять многимъ количествомъ, оной истощаетъ тѣло, вредитъ груди и производитъ запоры въ легкомъ, а особливо въ печени.

УЛИТКИ. (С. *Повар.*) Животныя чрепокожныя, заключаемыя въ раковинѣ, свернутой спирально. Есть улитки садовыя, или обитающія въ виноградникахъ, морскія и рѣчныя. Въ Поварнѣ употребляются только улитки, обитающія въ виноградникахъ, а притомъ не въ иное время, какъ въ началѣ весны. Это особливой родъ большихъ улитокъ, величиною въ среднюю шабакерку. Приготовленія изъ нихъ слѣдующія:

1) Перемой оныхъ, вылущивъ раза три въ холодной водѣ, чтобы сбить склизь; вари по томъ въ двухъ или трехъ водахъ, чтобы размягчить ихъ мясо, которое очень вязко: послѣ, обвалявъ въ мукѣ, обжарить въ маслѣ; или, омокая въ жидкое тѣсто, жарить:

2) Отвари оныхъ въ черепкахъ, выбери вилкою изъ этой воды и поклади въ холодную воду. Вылущивъ мясо, каждой кусокъ обваляй въ коровье масло,

Digitized by Google

стертое съ разными приправами, солью и перцомъ. Зажарь въ тортной сковородѣ между двухъ огней.

3) Перемывъ улитокъ, варить въ водѣ, пока отскочатъ ихъ крышечки; выколупи тогда мясо изъ каждаго черепка вилками, перемой въ осоленой водѣ, подбавь въ оную бульіону и вари улитокъ два часа. Сдѣлай начинку изъ хорошаго масла коровьяго, съ тремя или четырьмя яицами и крошками бѣлаго хлѣба, чтобъ вышло крутое тѣсто, которое приправь мушкатнымъ цвѣтомъ и тміаномъ. Черепки улитокъ вычистить тщательно, въ каждой положить по нѣсколько этой начинки, по томъ мясо улитки накрыть начинкою. Начинивъ всѣ черепки, положить въ кострюлю съ кускомъ свѣжаго масла коровьяго, рубленнымъ тміаномъ и одною цѣлою луковицею; налить мяснымъ бульіономъ, варить четверть часа, присолить и подавать.

О прочихъ приготовленіяхъ улитокъ смотри въ третіей Части, *въ Поварнѣ Австрійской*, слово *Улитки*.

Замѣчаніе Медицинское.

Улитки виноградныхъ садовъ единственно могутъ позволены быть къ употребленію въ пищу, и то для добрыхъ желудковъ: ибо мясо оныхъ тяжело и трудно къ сваренію. Впрочемъ бульіонъ изъ оныхъ бываетъ въ нѣкоторыхъ случаяхъ лѣкарственъ, именно къ утоленію остротъ, щекотящихъ грудь, къ сгущенію разжиженныхъ соковъ и къ облегченію страждущихъ безсонницею.

УЛЬЯ. (С. *Повар.*) Возьми корней моркови, рѣпы, также капустъ цвѣтной и Савойской, очисти оныя, корни изрѣзать въ куски, а капусты по приличію; каждую вещь сварить особливо. Свиныхъ ушей и рылъ отваривъ особливо, изрѣзать въ полоски. Въ кострюлѣ изъ масла съ мукою сдѣлать красную подпалку; уклась въ оную сперва огородныя растѣнія, а по томъ уши и рыла:

на-

Digitized by Google

налить хорошимъ бульіономъ, варить осторожно, поворачивая, чтобы не пригорѣло. Прибавить въ это сосисокъ. Выкласть на блюдо, гарнировать оное сосисками и кусками фрикандо.

УСАЧЬ, или МАРИНА. (С. *Повар.*) Рыба рѣчная, мало уважаемая, которой мясо отзывается тиною. Лучшая часть въ ней печенка. Какимъ бы образомъ оную ни приготовлять, прежде всего должно сбить съ ней склизь обмываніемъ въ горячей водѣ.

Усачь въ кострюлѣ. Сдѣлай въ кострюлѣ красную подпалку, положи въ нее печенки этой рыбы, обжарь; тогда положи усачей съ прибавкою бѣлаго вина, соли, перцу, пучка травъ, ломтя свѣжаго лимону и печерицъ. Подавай, приправивъ лимоннымъ сокомъ.

Усачь въ пирогѣ. Сдѣлавъ пирогъ по обыкновенному, положи въ него сихъ рыбокъ съ ихъ печенками, молоками карпьими, шейками раковыми, вылущенными устрицами, чашечками артишоковъ, солью, перцомъ и другими приправами. По испеченіи, подави въ пирогъ лимоннаго соку.

Усачь въ соусѣ бѣломъ. Большаго усача ощелушивъ и выпотрошивъ, надрѣжь по бокамъ, маринируй нѣсколько въ маслѣ Прованскомъ съ солью и перцомъ. Послѣ зажарь на рашпарѣ и подавай съ соусомъ бѣлымъ.

Усачь въ рагу. Обвалявъ одну или нѣсколько рыбъ сихъ въ мукѣ, обжарь въ коровьемъ маслѣ. Положи послѣ въ подпаленное коровье масло, съ расплостанными двумя анчоусами, солью, перцомъ, мушкатнымъ орѣшкомъ и померанцовымъ сокомъ. Вари на маломъ огнѣ; подавай, гарнировавъ ломтиками свѣжаго лимону и жареною въ маслѣ петрушкою.

Замѣчаніе Медицинское.

Рыба эта хотя и легка для желудка, но въ нѣкоторыя времена года бываетъ противнаго вкусу.

УСТЕРСЫ, или УСТРИЦЫ. (С. *Повар.*) Родъ двучерепныхъ раковинъ, обитающихъ въ морѣ. Мясо сихъ

Digitized by Google

животныхъ здоровѣе и вкуснѣе сырое, нежели варенiемъ и жареніемъ пріуготовленное. Ѣдятъ оныхъ обыкновеннѣе сырыхъ съ лимоннымъ сокомъ и перцомъ. Жарятъ также въ собственныхъ ихъ черепкахъ на угляхъ, съ малою долею масла коровьяго и крошками бѣлаго хлѣба. Прочія приготовленія изъ оныхъ нижеслѣдующія:

Устерсы въ добѣ. Вскрой оныхъ, положи въ каждую хорошихъ приправъ по немногу, также перцу и вина бѣлаго; сложи черепки, поклади устрицы на рашпаръ, поводи надъ оными раскаленною лопаткою; поклади на блюдо раскрывъ, и подавай.

Устерсы въ кострюлѣ. Вылущи устрицъ. Дно блюда серебрянаго намажь хорошимъ коровьимъ масломъ; уклади на ономъ устрицъ; посыпь перцомъ и рубленою петрушкою, полей полрюмкою вина Шампанскаго; покрой тонкимъ слоемъ масла коровьяго, стертаго съ толченымъ пшеничнымъ сухаремъ; наложи крышку горшной сковороды, обжарь между двухъ огней, слей жирность, оботри края блюда и подавай въ антреме.

Устерсы въ минуту. Положи въ кострюлю рюмку вина Шампанскаго, полной пучокъ травъ, ложку кулису; взвари. Вылущи устрицъ, откинь осякнуть на рѣшето, подставивъ блюдо, чтобы собрать стекающую ихъ воду: положи эту воду въ кострюлю къ соусу и увари. Напослѣдокъ, поклавъ туда же устрицъ, привари, не давая кипѣть, и подавай, гарнировавъ корками жареная въ маслѣ бѣлаго хлѣба.

Устерсы въ пирожкахъ. Возьми столько устрицъ, сколько надобно маленькихъ пирожковъ. Сдѣлай крошево изъ молокъ и мяса карьпя, линя, щуки и угря, приправь солью, перцомъ, гвоздикою и бѣлымъ виномъ: положи въ каждой пирожокъ сего крошева, послѣ устрицу, накрой крошевомъ, положи кусочикъ свѣжаго масла коровьяго; запеки въ печи и подавай горячіе.

Устерсы на гателетахъ. Обвари устрицъ въ двухъ водахъ, не давая вскипѣть; откинь на рѣшето осякнуть.

При-

Digitized by Google

Приставь на огонь масла коровьяго съ рубленными петрушкою, цибулею, печерицами и чеснокомъ; привари въ этомъ устрицы, не допуская кипѣть; подбей яичными желтками, взоткни устрицъ на гашелеты, поверни въ соусѣ, обваляй въ крошкахъ бѣлаго хлѣба и зажарь на рашпарѣ.

Устерсы на образецъ доброй хозяйки. Обвари вылущенныя устрицы въ собственной ихъ водѣ, оботри и изруби мѣлко. Возьми мякишу бѣлаго хлѣба, размоченнаго въ снимкахъ, мѣлко изрубленныхъ петрушки, цибули и анчоуса, перцу, кусокъ свѣжаго масла коровьяго; столки все это съ изрубленными устрицами, подбей нѣсколькими яичными желтками, разложи сего по нѣскольку въ каждой черепокъ, засыпь толченымъ пшеничнымъ сухаремъ и запеки въ печи румяно.

Устерсы леченыя. Вскрой верхній черепокъ и оставь мясо въ черепкѣ нижнемъ, положи на каждую по кусочку свѣжаго масла коровьяго, перцу, рубленой петрушки, по немногу крошекъ бѣлаго хлѣба; пеки на рашпарѣ, водя сверху раскаленною желѣзною лопаткою.

Устерсы, лотажъ изъ оныхъ. Обжарь устрицъ въ хорошемъ маслѣ коровьемъ, печерицами, накрошенными жеребейками, и посыпь мукою; вари, наливъ на это тонкаго пуре (смотри это слово), спрыснувъ солью и перцомъ. Размочи ломтиковъ бѣлаго хлѣба въ ухѣ рыбьей: поклади на блюдо, на нихъ устрицъ и печерицы, облей жюсомъ печеричнымъ.

Устерсы по хозяинову. Обваривъ вылущенныя устрицы въ водѣ, обжаривай въ подпалкѣ изъ муки и масла коровьяго; прибавь рубленыхъ петрушки и цибули, соли и перцу, смочи рюмкою вина бѣлаго и держи на маломъ огнѣ, чтобъ не кипѣло. Подавай, гарнировавъ ломтиками лимону и бѣлаго хлѣба, жаренаго въ маслѣ.

Устерсы пряженыя. Вылущивая устрицы, клади на рѣшето, чтобъ осякли; послѣ сложи на блюдо, спрысни перцомъ, положи двѣ луковки цибульныхъ, листокъ

Digitized by Google

лавровой, луковицу, ломтиками изрѣзанную, гвоздики цѣлкомъ и сокъ изъ двухъ лимоновъ; приставь надъ жаромъ и помѣшивай осторожно ложкою. Сдѣлай прѣсное тѣсто изъ муки съ солью, подмѣшай одно яицо, чтобъ вышло ни густо, ни жидко. Въ кострюлѣ растопи масла. Вынимай устрицъ изъ ихъ маринаду, обмачивай въ тѣсто и пряжь въ маслѣ; подавай на салфеткѣ, гарнировавъ жареною въ маслѣ петрушкою.

Устерсы, рагу изъ оныхъ. Приставь устрицъ на огонь въ кострюлѣ съ собственною ихъ водою, держи, пока раскроются; вылущи изъ нихъ мясо на тарелку. Обжарь печерицъ и трюфелей въ расшопленномъ ветчинномъ салѣ, смочи жюсомъ, подбей кулисомъ телячьимъ и ветчиннымъ. Когда соусъ поспѣетъ, положи въ него устрицъ, и взогрѣй, не давая кипѣть.

Устерсы разверзтыя. Поклади ихъ на рашпаръ надъ жаромъ и води надъ оными раскаленною желѣзною лопаткою. Когда черепки раскроются, значитъ пропеклись.

Устерсы рубленыя. Положи въ горячую воду полсотни устрицъ: когда оная начнетъ закипать, вынь устрицъ и положи въ воду холодную; ошкинь осякнуть и выбери изъ нихъ только мясистыхъ. Вылущивъ мясо, изруби, прибавь къ сему мяса карпьяго, обжарь съ кусочкомъ масла коровьяго свѣжаго, рубленными петрушкою, цибулью и печерицами, спрысни счепотью муки; смочи полрюмкою вина бѣлаго и полрюмкою бульйону.

Устерсы съ пармезаномъ. Сначала поступи по вышесказанному объ устрицахъ въ кострюлѣ; но вмѣсто масла употреби тертой пармезанъ и кончи таковымъ же образомъ.

Устерсы, тортъ съ оными Приставь устрицъ на огонь, раза два или три переворотя; вынувъ, вылущи, осуши и поклади на тарелку. Растопи въ кострюлѣ масла коровьяго, брось счепоть муки; вымѣшивай, пока подпалится: положи въ эту подпалку маленькихъ печерицъ

рицъ и опенокъ, соли, перцу и пучокъ травъ; когда это рагу поспѣетъ, сними жиръ, привари только одинъ разъ устрицъ; подбей краснымъ кулисомъ; составь остудить. Употреби это рагу въ начинку торта изъ слоенаго тѣста.

Устерсы тиненыя. Сдѣлай фаршъ изъ куска угря и дюжины устрицъ обвареныхъ, съ петрушкою, цибулею, печерицами, солью, перцомъ и другими приправами и травами, кусочкомъ свѣжаго масла коровьяго, мякишемъ бѣлаго хлѣба, смоченнымъ въ сливкахъ, на двухъ яичныхъ желткахъ; переруби все и столки въ иголи. Наложи сего фаршу въ черепки устричные, по томъ одну устрицу, накрой тѣмъ же фаршемъ, вымазь взбитымъ яицомъ, послѣ растопленнымъ масломъ, посыпь крошками бѣлаго хлѣба и запеки въ печи румяно.

Впрочемъ объ устрицахъ смотри въ *Поварнѣ Австрійской* слово *Устрицы.*

Замѣчаніе Медицинское.

Устерсы свѣжія, хорошаго роду, составляютъ пищу сочную, удобоваримую и здоровую; соленость воды ихъ еще болѣе пособствуетъ варенію желудка. Онѣ свойства слегка распускающаго, слабящаго и удобнаго очищать соки. Но со всѣмъ ихъ добрымъ качествомъ не должно употреблять ихъ много. Не рѣдко приключаютъ онѣ въ излишнемъ употребленіи опасныя слѣдствія.

УТКА. (С. *Повар.*) Птица водоплавающая. Есть утки домовыя и дикія. (Смотри статью *Лысѣна*, *Нырки* и *Чирята.*) Оба рода снабжаютъ Поварню вкуснымъ мясомъ, а особливо въ глубокую осень, когда бываютъ онѣ весьма жирны.

Утка въ брезѣ. Утку домовую или дикую нашпекуй крупнымъ шпекомъ, обваляннымъ въ приправахъ. Приготовь брезъ въ горшкѣ по сказанному въ статьѣ *Брезъ.* Положи въ него утку, накрой тѣми же вещами и упаривай. Нарѣжь брюквы кусочками круглыми

Digitized by Google

подобіемъ оливокъ, обжарь въ кострюлѣ въ свиномъ салѣ; послѣ упаривай въ добромъ жюсѣ, подбей кулисомъ. Утку, вынувъ изъ бреза, положи въ соусникъ и подавай съ рагу брюковнымъ. — Вмѣсто задерживанія утки въ брезѣ, можно оную, обвалявъ въ мукѣ, обжарить въ свиномъ салѣ. По томъ положить въ горшокъ съ легкою красною подпалкою, смочить бульіономъ, двумя рюмками вина бѣлаго, приправить солью, перцомъ, гвоздикою, прибавить луковицъ, лимону ломтиками, полной пучокъ травъ. По задержаніи подавать съ вышеписаннымъ брюковнымъ рагу.

Утка въ добѣ. Сложивъ утку или двухъ по обыкновенному, какъ заготовляютъ оныхъ къ жаренію, нашпекуй крупнымъ шпекомъ, пообжарь, а по томъ задерживай подобіемъ бреза въ бульіонѣ, съ полбутылкою вина бѣлаго, съ пучкомъ петрушки и цибули, гвоздикою, чеснокомъ, лавровымъ листомъ, базиликомъ, кореньями и луковицами. Когда утки поспѣютъ, вынувъ и отеревъ, подавай, обливши ветчинною эссенціею.

Утка въ салми. Оная приготовляется тѣмъ же образомъ, какъ жаворонки въ салми. Смот. *Жаворонокъ.*

Утка жареная на вертѣлѣ. Оную жарятъ просто, нашпековавъ, не обвертывая саломъ, потому что обыкновенно къ сему употребляютъ утокъ жирныхъ.

Утка по Италіански. Сложивъ оную, пообвари до полуспѣла въ кипяткѣ, послѣ задержи въ хорошемъ брезѣ; вынувъ, дай отечь и подавай съ соусомъ Италіанскимъ. Смотри *Соусы.*

Утка, рагу изъ оной. Зажаривъ оную до полуспѣла на вертѣлѣ, доверши задерживаніе въ рагу изъ телячьяго сладкаго мяса, чашечекъ артишочныхъ, трюфелей, печерицъ, головки рокамболю и другихъ разныхъ поваренныхъ приправъ. Можно подавать эту рагу, гарнировавъ фрикдолями и другими вещами.

Утка, соусъ къ ней. Возьми жюсу телячьяго, приправь солью и перцомъ; выдави въ него сокъ изъ двухъ по-

Digitized by Google

померанцовъ: подавай этотъ соусъ къ жаренымъ уткамъ домовымъ и дикимъ.

Утка съ анчоусами. Обрѣзанныя полоски съ остатковъ жареныхъ утокъ приварить въ соусѣ анчоусномъ съ капорсами. Подавать, приправивъ сокомъ лимоннымъ.

Утка съ горохомъ молодымъ. Сдѣлай рагу изъ лопатокъ зеленаго гороху, обжаривъ оной въ кострюлѣ съ малымъ дѣломъ масла коровьяго, спрыснувъ мукою, положивъ пучокъ травъ, перцу и соли; смочи добрымъ жюсомъ, а напослѣдокъ подбей яичными желтками, растертыми съ сметаною. Подавай утку, задержанную въ брезѣ, обливъ этимъ рагу. — Таковымъ же образомъ подаютъ задержанныя въ брезѣ телячью грудину, гуся и голубей.

Утка съ кардами. Положи въ горшокъ свѣжаго масла коровьяго, счепоть муки, соли и воды; взваривъ, положи туда очищенныхъ кардовъ Испанскихъ. Когда сварятся до полуспѣла, выбери и поклади на рѣшето осякнуть. Доверши послѣ варенїе оныхъ въ кострюлѣ съ тонкимъ кулисомъ телячьимъ и ветчиннымъ; подъ конецъ варенїя положи кусочикъ масла коровьяго, съ Грецкой орѣхъ величиною, обвалянной въ мукѣ, и вымѣшивай; приправь ниточкою уксусу и облей этимъ утку, задержанную въ брезѣ.

Утка съ огурцами. Изжаривъ утку до полуспѣла на вертѣлѣ, надрѣжь полосками и довари съ рагу огуречнымъ. Можно съ этимъ рагу подавать утку и въ брезѣ задержанную.

Утка съ оливками. Утку задержать въ брезѣ или на вертѣлѣ. Обжарь въ кострюлѣ двѣ или три небольшихъ печерицы; смочи хорошимъ жюсомъ, подбей тонкимъ кулисомъ телячьимъ и ветчиннымъ. Возьми оливокъ, обрѣжь съ косточекъ, брось въ кипятокъ; вынувъ, дай имъ осякнуть и положи въ рагу къ печерицамъ, привари и подавай съ уткою. — Чирятъ и

Digitized by Google

другихъ водоплавающихъ птицъ подаютъ тѣмъ же образомъ

Утка съ луре зеленымъ. Выбравъ жирную утку, задержи въ брезѣ по обыкновенному. Зеленыхъ гороховыхъ зернъ, разваривъ въ булїонѣ, протри сквозь сито, и протертое приправь эссенцїею ветчинною. Естьли это пуре не будетъ довольно зелено, прибавить спинату. Облить этимъ утку.

Утка съ селлереею. Это блюдо готовятъ тѣмъ же образомъ, какъ утку по Италїански, но подаютъ съ соусомъ селлерейнымъ.

Утка съ сокомъ померанцовымъ Изжаривъ утку до полуспѣла на вертелѣ, надрѣзать всюду вдоль, не отдѣляя кусковъ отъ кости; положить на блюдо, посыпать солью, крупно столченымъ перцомъ, и выдавить на нее сокъ изъ двухъ померанцовъ. Поставить въ печь, чтобъ дошло, и подавать горячую.

Утка съ устрицами. Сдѣлай рагу изъ вылущенныхъ устрицъ съ трюфелями, телячьимъ сладкимъ мясомъ, рубленными петрушкою и цибулею, перцомъ, солью и свѣжимъ коровьимъ масломъ. Частью сего рагу начини утку, зашей, и привязавъ къ вертелу, зажарь. Подавай съ остатками рагу и кулисомъ печеричнымъ.

Утка съ цикорїею. Обваривъ цикорїю въ водѣ, откинь осякнушь; послѣ изруби крупно, положи въ кострюлю съ хорошимъ жюсомъ и уваривай на маломъ огнѣ; подбей кулисомъ телячьимъ и эссенцїею ветчинною. Подавай съ уткою, задержанною въ брезѣ.

Утята молодые. Оные бываютъ отмѣнно вкусны въ половину своего росту, когда оперятся, но перьевъ въ крылахъ не выведутъ. Употребляютъ оныхъ большею частью въ жаренье

Утята съ горохомъ. Опаливъ, выпотрошивъ и сложивъ утятъ, пообвари въ кипяткѣ, а по томъ задержи въ брезѣ. Зерна зеленаго гороху обжарь съ кускомъ коровьяго масла, смочи жюсомъ пополамъ съ буль-

Digitized by Google

бульїономъ, подбей кулисомъ, и обливъ этимъ утятъ, подавай. Можно утятъ и приварить съ этимъ горохомъ; вынувъ изъ бреза.

Утята съ спаржею. Задержи утятъ по вышесказанному въ хорошемъ брезѣ, и подавай съ рагу, сдѣланнымъ изъ головокъ спаржи.

Замѣчанїе Медицинское.

Мясо утокъ и утятъ, порядочно приготовленное, здоровью ни мало не предосудительно. Однако имѣющимъ желудокъ слабой должно утокъ жирныхъ кушать съ воздержностїю.

УЩИ. (С. *Повар.*) О приготовленїяхъ изъ ушей разныхъ домовыхъ животныхъ писано въ разныхъ мѣстахъ Словаря сего. Смотри въ статьяхъ *Свинья*, *Телятина*, *Студень*, *Ульля* и проч. Здѣсь въ добавокъ присовокупляется слѣдующее:

Уши свиныя по Сенменульдски. Взявъ сколько угодно ушей свиныхъ, обвари въ кипяткѣ, очисти тщательно и свари въ водѣ спѣло. Уклади въ горшкѣ ломтей сала ветчиннаго и телятины, на нихъ свиныя уши; прибавь корней, луковицъ, пучокъ травъ, гвоздики, мушкатнаго орѣшку, кишнецу, соли, перцу, тимїану, лавроваго листу, базилику, ломтиковъ свѣжаго лимону, рюмочку водки Французской: вари накрывъ, и дай ушамъ остынуть въ этомъ брезѣ. Вынувъ, обваляй въ крошкахъ бѣлаго хлѣба и обжарь на рашпарѣ.

Уши телячьи пряженыя. Обваривъ въ кипяткѣ и очистивъ сколько угодно телячьихъ ушей, начини оныя хорошимъ фаршемъ, опутай нитками и свари въ хорошемъ брезѣ. Вынувъ, остуди, дай осякнуть, обмочи въ яицо взбитое, обваляй въ крошкахъ бѣлаго хлѣба, пряжь румяно въ коровьемъ маслѣ и подавай, гарнировавъ жареною въ маслѣ петрушкою.

Ф.

Digitized by Google

Ф.

ФАЗАНЪ. (С. *Повар.*) Птица, водящаяся въ Колхидѣ, нынѣшней Мингреліи и разныхъ другихъ областяхъ южной Россіи. Ростомъ съ тетерева, къ которому сходствуетъ нѣсколько и видомъ, кромѣ перья, коими онъ несравненно красивѣе, и вкусу которымъ тетерева несравненно превосходитъ. Впрочемъ нижеписанныя приготовленія фазановъ служатъ и для тетеревей: ибо оныхъ готовятъ тѣмъ же образомъ.

Фазанъ балономъ. Выбери изъ фазана кости и оправь его балономъ, т. е. шаромъ по сказанному о балонѣ изъ индѣйки. Задержи въ брезѣ и подавай съ рагу фисташечнымъ.

Фазанъ въ брезѣ. Положи въ горшокъ ломтей ветчиннаго сала и битой говядины, соли, перцу и другихъ пряностей, луковицъ нарѣзанныхъ ломтиками, пучокъ травъ, корней моркови и пустарнаку: на это фазана и накрой тѣми же вещами. Закрывъ горшокъ, поставь въ печь. Когда поспѣетъ, вынувъ изъ бреза, можно подавать его съ рагу изъ птичьихъ печенокъ, или съ устричнымъ, или раковымъ. Смотри *Рагу.*

Фазанъ жареной на вертѣлѣ. Нашпекуй онаго дробнымъ шпекомъ, обверни бумагою и жарь на вертѣлѣ. Когда почти поспѣетъ, сними бумагу, позарумянь и подавай къ нему соусъ вержюсной, съ солью и перцомъ, или сокъ горькихъ померанцовъ.

Фазанъ, пирогъ съ нимъ горячій. Обери мясо съ фазана и съ пуларды, прибавь кусокъ мякоти отъ задней телячей ноги; изруби оныя съ петрушкою, цибулею, печерицами, опенками, нѣсколькими кусками телячьяго сладкаго мяса, вареною ветчиною, саломъ ветчиннымъ сырымъ; приправь солью, перцомъ и другими пряностьми; подѣлай изъ сего годиво. Сдѣлай пирогъ нѣсколько толстой въ стѣнахъ съ накладною крышкою. Положи

Digitized by Google

ложи въ него приготовленное крошево, запеки и подавай, вливъ въ него хорошаго кулису печеричнаго.

Фазанъ, пирогъ съ нимъ холодной. Двухъ фазановъ сложи какъ бы къ жаренію, переломай въ нихъ кости, нашпекуй крупнымъ шпекомъ и ветчиною. Сдѣлай выводной пирогъ, дно онаго уклади ломтиками сала ветчиннаго, толченымъ саломъ и свѣжимъ масломъ коровьимъ; посыпь разными пряностьми и приправами; положи на это фазановъ, покрой тѣми же вещами и запекай въ печи по обыкновенному.

Фазанъ по Исланскі. Начини фазана фаршемъ, сдѣланнымъ изъ его печенки, съ рубленными петрушкою, цибулею, печерицами, ветчиннымъ на терку стертымъ саломъ, на двухъ яичныхъ желткахъ. Зажарь на вертѣлѣ и подавай съ соусомъ Испанскимъ.

Фазанъ съ разными рагу. Сдѣлай фаршъ изъ его печенки съ мѣлко изрубленными петрушкою, цибулею, печерицами и трюфелями, масломъ коровьимъ, солью, перцомъ и другими пряностьми: начини этимъ фазана и зажарь на вертѣлѣ. Послѣ сего можно подавать онаго съ разными рагу, какъ-то: трюфельнымъ, оливковымъ, раковымъ, капустнымъ, или съ соусами Султанскимъ и Итальянскимъ.

Фазанъ съ соусомъ карпьимъ. Сложивъ фазана и обвернувъ ломтиками сала, зажарь на вертѣлѣ. Между тѣмъ положи въ кострюлю ломтей телятины и ветчины, луковицъ, петрушки корней и травы, и другихъ поваренныхъ травъ. Карпія очистивъ и выпотрошивъ, вымой въ водѣ, разрѣжь въ части, положи въ кострюлю къ вышеписанному и пообжарь: смочи послѣ добрымъ жюсомъ и рюмкою вина Шампанскаго; прибавь изрубленныхъ зубокъ чесноку, печерицъ и трюфелей, также нѣсколько корокъ хлѣба. Сваривъ, пропусти все это сквозь сито, крѣпко протирая. Естьли соусъ не будетъ довольно густъ, прибавь не много кулису рябцоваго. Съ фазана сними сало, положи его въ соусъ, привари, чтобъ

вски-

Digitized by Google

вскипѣло разъ пять или шесть. — Можно это блюдо гарнировать молоками карпьими, кои отвариватъ въ томъ же соусѣ. Подавать, смочивъ фазана померанцовымъ сокомъ.

Фазанъ съ фисташками. Начинивъ и задержавъ фазана тѣмъ же самымъ образомъ, какъ сказано выше о фазанѣ съ разными рагу, подавать съ рагу фисташечнымъ, то есть, ядрами сихъ орѣховъ скрошенными и приваренными въ хорошей эссенціи мясной.

Фазанъ филейками. Съ жаренаго холоднаго уже фазана обери мясо филейками, то есть полосками, положи въ хорошую эссенцію мясную съ рубленымъ эшалотомъ; взогрѣй, не давая кипѣть; гарнируй корками бѣлаго хлѣба, жаренными въ маслѣ коровьемъ. Подавая, влей на филейки померанцоваго соку.

О прочихъ приготовленіяхъ фазана смотри третіей Части Словаря сего, въ Поварнѣ Австрійской, слово *Фазанъ*.

Замѣчаніе Медицинское.

Вкусное это мясо здорово и легко для желудка: оное можно употреблять особамъ всякаго сложенія.

ФАЗОЛИ. Смотри *Бобы Турецкіе*.

ФАОНЪ. (С. *Повар.*) Такъ называется молодой теленокъ оленій или лосиный: употребляется оной въ жаренѣ четвертьми, т. е. задняя нога съ половиною почечной части: одну сторону оной шпекуютъ, другую панируютъ; подаютъ, обливъ пуаврадомъ и гарнировавъ малыми пирожками.

Замѣчаніе Медицинское.

Легкое и здоровое мясо сихъ телятъ бываетъ иногда очень питательно; почему имѣющимъ слабый желудокъ должно кушать онаго съ воздержаніемъ.

ФАРШЪ. (С. *Повар.*) Смѣсь изъ мяса или рыбы мѣлко изрубленныхъ, съ разными приправами смѣшанныхъ, и на способныхъ къ тому вещахъ въ мѣсто за-

Digitized by Google

замѣсиваемыхъ. Множество разныхъ способовъ къ приготовленію фаршей, и прочитывая разныя статьи Словаря сего, легко можно научиться составленію оныхъ. Смотри статьи *Крелинъ* и *Крокетъ*. Здѣсь на образецъ предложимъ о составленіи главныхъ фаршей, которымъ бываетъ болѣе употребленія.

Фаршъ для суповъ. Возьми телятины, какъ весьма пристойнаго къ дѣлу сему мяса, а особливо отъ задней ноги: обери оное ломтями, изъ которыхъ вычисти кожицы и жилки. Скроши въ мѣлкіе жеребейки, прибавь къ сему въ половину противъ мяса говяжьяго почечнаго сала, въ такіе же жеребейки скрошеннаго; когда же есть, можно прибавить и говяжьяго мозгу изъ костей: все это изрубить очень дробно. По томъ примѣрно, фунта на два рубленаго съ саломъ и мозгомъ мяса, взять четыре ломтика Французскаго хлѣба очень черстваго: два ломтика истереть очень мѣлко, а остальные размочить въ гусиныхъ снимкахъ, или самой свѣжей сметанѣ: смѣшать съ прочимъ, и естьли нужно, перетолочь въ ихотки, съ прибавкою шести цѣлыхъ яицъ сырыхъ. Приправить во время переталкиванія и смѣшиванія мѣлко изрубленною коркою свѣжаго лимону, солью, разными пряностьми и поваренными травами. Изъ сего фаршу дѣлаютъ маленькіе шарики, которые называютъ *фрикандо*. Можно же передѣлывать оной и продолговато кругло, подобіемъ сосисокъ, или какъ толстую калбасу, которую по свареніи изрѣзать поперегъ кружками, и класть въ супъ. Иногда для суповъ обдѣлываютъ фаршъ этотъ подобіемъ булки, и такъ кладутъ въ средину суповой чаши; или начиниваютъ онымъ выдолбленную булку. — Этотъ фаршъ можно употреблять въ начинку пастетовъ и пироговъ; для сего должно разводить оной снимками, чтобъ былъ проховѣе.

Фаршъ начиночной. Этотъ фаршъ составляется во всемъ подобно вышеписанному, кромѣ что кладутъ

Digitized by Google

въ него меньше бѣлаго хлѣба. Естьли употребляется оной, то взять мякишу, смочить въ снимкахъ, сколько онъ въ себя впитать можетъ; а вмѣсто яицъ сырыхъ передѣлывается яичница; сырыхъ же яицъ употребляется не больше, сколько нужно для замѣсенія. Фаршъ этотъ можно разжижать, какъ угодно, прибавкою свѣжей сметаны.

Фаршъ пирожной. Опредѣляется этотъ фаршъ собственно для пироговъ холодныхъ; но можно онымъ начинивать рыбу и всякихъ птицъ. Взять мякоти отъ телячей жареной задней ноги; бѣлаго мяса отъ жареныхъ куръ Рускихъ и Индѣйскихъ; скрошить въ жеребейки, и съ прибавкою кусочка масла коровьяго, двухъ луковицъ и разныхъ поваренныхъ приправъ, мѣлко изрубить, и обжарить на сковородѣ или въ кострюлѣ, мѣшая безпрестанно. Послѣ чего на столѣ перерубить, прибавить въ половину противъ мяса свѣжаго масла коровьяго, понемногу яичницы и размоченнаго въ снимкахъ мякишу бѣлаго хлѣба; приправить разными пряностьми и приправами, и съ прибавкою двухъ яицъ сырыхъ еще перевалять и перерубить.

Фаршъ рыбной. Обобравъ тѣло съ щуки, карпія, угря и другихъ какихъ угодно рыбъ, изруби оныя очень дробно. Прибавь къ тому яичницу, жидковато сдѣланную, печерицъ, трюфелей, петрушки и цибули, мякишу бѣлаго хлѣба, смоченнаго въ молокѣ, не много масла коровьяго и яичныхъ желтковъ; переваляй, и еще переруби; приправь солью, перцомъ и другими пряностьми. — Смотри въ *Поварнѣ Руской* столъ Постной четвертая подача. *Кулебака съ тѣльнымъ.*

ФИГИ. Смотри *Винныя ягоды.*

ФИГУРЫ ИЗЪ САХАРУ КАССЕ. (С. *Канд.*) Въ разсужденіи величины фигуръ, каковы дѣлать, возьми сахару больше или меньше, на примѣръ три фунта, столки, просѣй и свари а кассе. (См *Кандиторъ*).

Фор-

Digitized by Google

Формы должны быть готовы и слегка натерты миндальнымъ масломъ. Обверни ихъ ветошкою, чтобы рукъ не жгло, и наливай развареной сахаръ, повертывая и наклоняя форму, чтобы всюду разлился.

Фигуры изъ сахару цвѣтныя. На фунтъ сахару распусти въ теплой водѣ шесть золотниковъ гуммы драганту и пропусти сквозь салфетку: роспускъ этотъ долженъ быть густъ; мѣси процѣженное съ сахаромъ, прибавивъ въ него четвертую часть крахмалу, въ иготи пестикомъ, и перетолки. Къ испытанію, удобно ли тѣсто къ передѣлыванію въ фигуры, надобно взять кусокъ онаго и растягивать: естьли тянется, прибавь еще сахару съ крахмаломъ; а когда станетъ отрываться, то хорошо. Послѣ сего выпискивай оное въ смазанныхъ формахъ и засушивай. Когда надобно фигуры окрасить, можно въ тѣсто подбавлять Кандиторскихъ красокъ, или высушенныя уже фигуры оными намазывать посредствомъ кисти. Смотри *Кандиторскія краски.*

ФИЛЕЙКИ. (С. *Повар.*) Такъ называются части мясъ, вынимаемыя вдоль хребта у крупныхъ скотовъ; также и другія разныя мяса домовыхъ животныхъ и дичины, обрѣзываемыя къ приготовленію тонкими полосками.

Филейки бараньи гратиномъ. Зажарь на вертелѣ боковину баранью; когда остынетъ, обрѣжь филейками, положи въ хорошую мясную эссенцію. Сдѣлай фаршъ изъ сваренныхъ птичьихъ печенокъ, съ петрушкою, цибулею, печерицами и ветчиннымъ на терку стертымъ саломъ, подбей яичными желтками, привари; намажь этимъ блюдо, пообжарь въ печи; выложи на этотъ гратинъ филейки и облей эссенціею, въ которой онѣ приварены были.

Филейки бараньи по деревенски. Съ жареной на вертелѣ и остывшей задней бараней ноги, или съ остатковъ отъ стола, обрѣжь мясо филейками. Отони въ

Digitized by Google

кострюлѣ накрытой ломть ветчины на маломъ огнѣ; смочи послѣ жюсомъ, по равну съ бульіономъ смѣшаннымъ; взогрѣй въ этомъ филейки, не допуская кипѣть.

Филейки бараньи съ огурцами. Нарѣзавъ огурцовъ тоненькими полосками, маринируй въ уксусѣ съ солью, гвоздикою, луковицами и малою долею базилику: послѣ вынувъ изъ маринаду, привари въ жюсѣ, пополамъ съ кулисомъ смѣшаннымъ, съ пучкомъ травъ и печерицами цѣлыми. Взогрѣй въ этомъ филейки жареной баранины, не давая кипѣть: подавай съ лимоннымъ сокомъ. — Телятина филейками приготовляется тѣмъ же образомъ.

Филейки веприны съ пуаврадомъ. Обрѣзавъ филеекъ съ остывшей вареной, или жареной веприны, положи въ соусъ пуавradъ. Обжаривай на слабомъ огнѣ въ кострюлѣ съ коровьимъ масломъ, нѣсколько корней и ломть ветчины; чрезъ полчаса смочи бульіономъ, приправь уксусомъ, солью и перцомъ; держи на маломъ огнѣ часъ; подбей тогда кулисомъ, и процѣдивъ сквозь сито, взогрѣй въ этомъ филейки, не давая кипѣть.

Филейки говяжьи на золѣ. Взявъ большую филейную часть, опрань и разрѣжь на двое. Въ кострюлю уложи ломтей телятины и ветчины, рубленыхъ петрушки, цибули и печерицъ; влей растопленнаго ветчиннаго сала; положи на это филейныя части, накрой ломтиками ветчиннаго сала, приправь слегка солью и перцомъ; накрой кострюлю и врой въ горячую съ углями смѣшанную золу. Когда поспѣетъ, влей на нихъ соусную ложку кулису; приставь на огонь, чтобъ счерпать жирность; процѣди послѣ соусъ сквозь сито, облей онымъ на блюдѣ филейныя части и выдави сокъ изъ одного лимону.

Филейки говяжьи инымъ образомъ. Нашпековавъ говяжью филейную часть, маринируй въ уксусѣ съ солью, перцомъ, гвоздикою, тиміаномъ и луковицами; а по томъ зажарь на вертѣлѣ. Когда поспѣетъ, подавай съ хоро-

Digitized by Google

хорошимъ жюсомъ, приваренным съ трюфелями, и гарнируй фрикандолями.

Филейки говяжьи съ огурцами. Зажарь филейную часть на вертѣлѣ, обвернувъ въ ветчинное сало и бумагу: изрѣжь въ тонкіе ломтики и подавай съ рагу огуречнымъ.

Филейки заячьи по Царицыну. Обери ломтиками мясо съ зайца молодаго и маринируй въ Прованскомъ маслѣ съ солью, крупно столченымъ перцомъ, рубленымъ петрушкою, цибулею и чеснокомъ; когда напитаются, взопкни на спички, зажарь на рашпарѣ, помачивая маринадомъ. Подавай съ соусомъ пряным.

Филейки заячьи съ пуаврадомъ. Обрѣжь съ жаренаго жирнаго зайца мясо полосками; печенку его разотри ложкою, разведи уксусомъ. Филейки положи въ пуавradъ, взвари, не давая кипѣть; подбей растертою съ уксусомъ печенкою.

Филейки индѣичьи въ крелинѣ. Съ остатковъ отъ стола индѣйки жареной на вертѣлѣ обери все мясо филейками; часть мяса сего изруби и столки съ саломъ говяжьимъ и ветчиннымъ обваренымъ, съ рубленными петрушкою, цибулею и печерицами, мякишемъ бѣлаго хлѣба, обжареннымъ въ смешанѣ; приправь солью и перцомъ, и замѣси на яичныхъ желткахъ. Сдоръ или сальникъ взявъ, вымой, разрѣжь въ куски: поклади въ оные филейки индѣичьи, обвернутыя въ приготовленной фаршъ, и заверни сальникъ на каждомъ. Послѣ всѣ куски обмочи въ говяжье сало, обваляй въ мѣлкихъ крошкахъ бѣлаго хлѣба и запеки. Подавай сухія, или съ эссенціею.

Филейки индѣичьи по Италіански. Обобравъ мясо съ жареной индѣйки полосками, привари, не допуская вскипѣть, въ соусѣ Италіанскомъ. Смотри *Соусы.*

Филейки индѣичьи съ соусомъ Робертовымъ. Сдѣлай легкую подпалку изъ муки съ масломъ коровьимъ; по-

Digitized by Google

ложи въ нее рубленаго луку, смочи добрымъ бульіономъ, сними жиръ, приправь вкусно; а подавая, подбей соусъ ложкою горчицы. — Филейки жареныхъ мерлановъ готовятъ такимъ же образомъ. Надобно филейки въ этомъ соусѣ взогрѣть.

Филейки камбулы по Испански. Обобрать оныя съ жареной камбулы и положить въ соусъ Испанской. (См. *Соусы.*) Взогрѣть ихъ съ частью соуса, а подавая, влить остатки и приправить лимоннымъ сокомъ.

Филейки кроличьи въ коробоскѣ. Обери мясо съ кролика филейками. Въ коробочку серебряную или жестяную наложи какого угодно фаршу, на оной уклади филейки, накрой тонкимъ слоемъ и фаршу крошками бѣлаго хлѣба; поставь въ печь не очень горячую, накрывъ бумагою, чтобъ фаршъ не очень зарумянился; вынувъ, дай стечь жиру и облей эссенціею ветчинною съ померанцовымъ сокомъ.

Филейки крупныхъ мясъ по Султански. Возьми филейную баранью или телячью часть, обери кожицы и жилы, посбей обухомъ ножа, чтобъ сплющилась; наложи на нее фаршу, сдѣланнаго изъ мяса жареныхъ птицъ, съ печенками, обваренымъ телячьимъ сладкимъ мясомъ, рублеными печерицами, корнишонами, душистыми травами; приправь солью, перцомъ и не много Прованскимъ масломъ; сего фаршу наложи тонко. Скатай филейную часть трубкою, обверни въ ветчинное сало и бумагу, зажарь на вертѣлѣ и подавай съ соусомъ Султанскимъ.

Филейки окуневыя маринированныя. Очистивъ и распластавъ окуней, обери съ нихъ тѣло полосками; уклади на блюдѣ, посыпь солью, перцомъ, прибавь цибули цѣлкомъ, петрушки, луковицу, изрѣзанную ломтиками, лавроваго листу, базилику и гвоздики; облей уксусомъ, переворачай филейки и держи въ маринадѣ два часа: послѣ обваляй въ мукѣ, зажарь румяно въ свѣжемъ коровьемъ маслѣ и подавай, гарнировавъ жаре-

ною

ною въ маслѣ петрушкою. — Филейки скатовъ подаютъ таковымъ же образомъ.

Филейки пуларды въ сметанѣ. Обжарь въ кострюлѣ съ ветчиннымъ саломъ, петрушкою и малою долею муки, печерицъ, трюфелей, накрошенныхъ ломтиками, прибавь пучокъ душистыхъ травъ, другихъ приправъ и накати бульёномъ. Привари въ этомъ филейки, обобранныя съ жареной пуларды; подавая, подбей сметаною, которая растерта съ яичными желтками.

Филейки пуларды съ фисташками. Обобравъ филейки съ жареной пуларды, положи ихъ въ хорошую ветчинную эссенцію, прибавь горсть скрошенныхъ полосками фисташечныхъ ядръ; привари, не давая кипѣть.

Филейки рыбьи въ коробочкѣ. Дно коробочки покрой фаршемъ щучьимъ или карпьимъ; положи кусокъ масла коровьяго съ рубленными петрушкою, цибулею и печерицами, замѣсивъ съ яичными желтками, мякишъ бѣлаго хлѣба смоченный въ снимкахъ посыпь пряностьми; положи на это филейки какихъ угодно рыбъ, накрой тѣмъ же фаршемъ, посыпь крошками бѣлаго хлѣба и запеки въ печи, накрывъ листкомъ бумаги; слей жирность и подавай съ лимоннымъ сокомъ, или съ эссенціею.

Филейки рыбьи по Италіански. Обери тѣло съ разныхъ рыбъ полосками, длиною въ палецъ, а шириною пальца въ два; упаривай въ кострюлѣ съ Прованскимъ масломъ, лимоннымъ сокомъ, рюмкою вина бѣлаго, петрушкою, цибулею, эшалотомъ, рубленымъ чеснокомъ, базиликомъ, солью и перцомъ. Когда поспѣютъ, выбери филейки на рѣшето, чтобъ отекли; подавай, обливъ соусомъ аше.

Филейки рыбьи пряженыя. Возьми филеекъ какой угодно рыбы, маринируй въ уксусѣ съ солью и перцомъ; обвалявъ послѣ въ мукѣ, пряжь въ маслѣ и подавай, гарнировавъ жареною въ маслѣ петрушкою.

Digitized by Google

Филейки свиныя съ лукомъ. Возьми спинную часть свѣжей свинины жареной, но остывшей; обрѣжь съ оной филейки, обвари въ кипяткѣ и доваривай въ бульїонѣ съ дробными луковицами; послѣ привари, не давая кипѣть, въ хорошей эссенціи, съ малою долею горчицы.

Филейки семги съ виномъ Шампанскимъ. Взявъ звено семги, очисти оное, изрѣжь въ филейки; положи въ кострюлю, приправь солью, перцомъ, лукомъ, натыканнымъ гвоздикою, пучкомъ травъ, поллистомъ лавровымъ, петрушкою, крошками бѣлаго хлѣба, свѣжимъ масломъ коровьимъ, полбутылкою вина Шампанскаго, или хорошаго бѣлаго, печерицами и оленками: вари на яркомъ огнѣ. Когда сокъ довольно повыкипитъ, подбей кулисомъ раковымъ.

Филейки семги съ лучшими приправами. Нарѣжь филеекъ изъ семги по вышесказанному. Дно блюда намажь свѣжимъ масломъ коровьимъ, спрысни солью, перцомъ, мушкатнымъ орѣшкомъ, лучшихъ приправъ положи, также цибули цѣлкомъ и петрушки рубленой. На это уклади семгу, покрой тѣми же вещами; облей растопленнымъ масломъ коровьимъ, усыпь крошками бѣлаго хлѣба и запеки въ печи, или въ тортной сковородѣ между двухъ огней, снизу и сверху. Сдѣлай слѣдующій соусъ: облупи свѣжихъ трюфелей, изрѣжь ломтиками и обжарь въ кострюлѣ съ свѣжимъ масломъ коровьимъ, смочи бульїономъ, упаривай на маломъ огнѣ, приправь солью, перцомъ и пучкомъ травъ; подбей кулисомъ краснымъ нѣсколько пряным. Подавай съ филейками.

Филейки телячьи съ кровью въ крелинѣ. Обрѣжь филейками телятины жареной на вертѣлѣ. Возьми три рючки крови, фунтъ свинаго подчеревка изрубленнаго, также изрубленныхъ петрушки, цибули, печерицъ, зубокъ чесноку, нѣсколько луковицъ вареныхъ, счепотъ кишнецу толченаго, приправь пряностьми и замѣси все на

Digitized by Google

на шести яичныхъ желткахъ. Приставь на огонь, и мѣшая непрестанно, привари. Когда поспѣетъ, устели небольшую кострюлю ломтиками ветчиннаго сала, расправь по оной крепинъ, то есть сальникъ, на оной нѣсколько крови, по томъ уклади филейки телячьи, на это крови, съ показанными приправами смѣшанной; опять слой филеекъ и опять крови, пока станетъ: заверни крепинъ, пеки на маломъ огнѣ, накрывъ кострюльку. Подавай съ эссенціею.

Филейки турбота въ бешамелѣ. Возьми турбота сваренаго въ куртбульіонѣ бѣломъ и остывшаго; обрѣжь съ него мясо филейками. Вари полштофа снимокъ, мѣшая, пока выкипитъ три доли; взогрѣй въ этомъ филейки, и приправь солью и крупно столченымъ перцомъ.

Филейки форельи по Лїонски. Ощелушивъ форелей, обери съ нихъ тѣло филейками, сколько можно крупными: положи оныя въ кострюлю съ трюфелями, также филейками накрошенными, петрушкою рубленою, пучкомъ душистыхъ травъ, кускомъ масла коровьяго, обвалянымъ въ мукѣ, влей полбутылки вина Шампанскаго, не много булъїону; приправь рубленымъ чеснокомъ, солью и перцомъ. Вари четверть часа, и когда соку почти не останется, подавай съ огня.

Филейки, холодное изъ разныхъ рыбъ. Къ сему можно употреблять обобранное тѣло съ анчоусовъ, окуней, налимовъ, мерлановъ, камбулы и тому подобныхъ. Облить оныя соусомъ ремуладомъ, составленнымъ изъ рубленыхъ петрушки, цибули, анчоусовъ и капорсовъ, съ солью, перцомъ, мушкатнымъ орѣшкомъ, уксусомъ и масломъ Прованскимъ.

Филейки щучьи съ побѣгами салатными. Щуку не щелушивъ, разрѣжь въ звена и свари въ хорошемъ брезѣ, или куртбульіонѣ. По свареніи сними кожу, обери тѣло филейками и подавай обливъ рагу съ побѣгами лакшукъ саладу.

Digitized by Google

ФИЛЕЙНАЯ ЧАСТЬ. Смотри *Филейки* и *Слинка*.

ФИСТАШКИ. (С. *Повар.* и *Канд.*) Плодъ дерева, растущаго въ странахъ восточныхъ; къ намъ привозятъ оныя изъ Персіи. Надобно оныя избирать полновѣсныя, свѣжія, вкусу и запаху пріятнаго.

Фисташки, бисквитъ изъ оныхъ. Возьми полфунта фисташекъ самыхъ свѣжихъ и двѣ дюжины ядръ сладкаго миндалю; обваривъ кипяткомъ, облупи, клади въ воду холодную, сботри въ полотенцѣ и столки въ иготи съ коркою, обтертою съ свѣжаго лимону. Взбей въ густую пѣну восемь бѣлковъ яичныхъ, положи туда три желтка, полфунта сахару толченаго и конфектную ложку муки крупинатой: смѣшай все въ иготи и вылей въ бисквитныя изъ бумаги сдѣланныя коробочки, заглассируй сахаромъ и запеки въ вольномъ духу.

Фисташки въ сюртукахъ. Взявъ сколько угодно фисташекъ, облупи и положи въ пралинъ, то есть въ сахаръ, уваренной до степени, перо называемой; подержавъ не много на огнѣ, сними и ворочай лопаточкою, пока сахаръ садясь, все фисташки покроетъ; послѣ сего на огонь не приставлять; но взбить ложкою бѣлокъ яичной, прибавить въ него не много воды розовой, или изъ цвѣтовъ померанцовыхъ, обмачивать въ этомъ фисташки, и обваливая въ мѣлкомъ сахарѣ, укладывать на листъ бумаги; запекать въ самомъ вольномъ духу.

Фисташки, гато изъ нихъ. Взять фунтъ сахару толченаго, полфунта облупленныхъ фисташекъ, не много гуммы драганту, размоченной въ водѣ: столки все это вмѣстѣ, съ прибавкою нѣсколькихъ капель какой нибудь душистой воды: по столченіи переваляй тѣсто это на столѣ, передѣлай въ гато какой угодно фигуры; склади на листъ и запеки въ печи.

Фисташки, діаблотины изъ нихъ. Дѣлай оныя тѣмъ же образомъ, какъ діаблотины шоколадныя, съ

тою

Digitized by Google

тою разницею, что внутри клади по ядру облупленныхъ фисташекъ; скатай въ рукахъ, чтобъ придать діаблотинамъ видъ оливокъ, послѣ обваляй въ нонпарелѣ бѣлой и засуши въ сушильнѣ.

Фисташки, дробь изъ оныхъ. Облупивъ фисташки, высуши: естьли употребишь оныхъ фунтъ, положи въ соразмѣрную тому сковородку съ сахаромъ, напитаннымъ камедью въ водѣ распущенною, которую класть въ сахаръ по увареніи онаго а лиссе. Приставь сковородку на умѣренной огонь, мѣшая лопаточкою, чтобъ фисташки всюду равно обсахаривались. Когда оныя начнутъ осыхать, вымѣшай, дабы на фисташки легъ второй слой сахару: таковымъ образомъ повторяй вымѣшиваніе до пяти или шести разъ въ другомъ уже сахарѣ, разваренномъ а лиссе, въ которомъ нѣтъ камеди; когда наляжетъ послѣдній слой, выбери ядра изъ сковородки, оботри, и положивъ опять въ сахаръ лиссе, мѣшай крѣпко; выбравъ, засуши.

Фисташки, консервъ изъ оныхъ. Смотри *Консервъ.*

Фисташки, кремъ изъ нихъ. Облупивъ фисташки, столки съ цукатомъ и коркою обтертою съ свѣжаго лимону, разведи двѣ счепоти муки тремя, или четырью яичными желтками, съ прибавкою сколько нужно сахару. Смѣшавъ все, вливай мало по малу треть штофа снимокъ, и пропусти разъ до двухъ или трехъ сквозь сито. Вари процѣженное обыкновеннымъ образомъ, какъ варятъ кремы. Выложи на блюдо и подавай, когда остынетъ. Можно подавать этотъ кремъ и горячій, наведши глассъ бѣлой, которой позасушить въ печи.

Фисташки, кремъ изъ нихъ жареной. Сдѣлай кремъ по вышеписанному и вари, пока прожарится; когда начнетъ садиться, вымѣшай, выложи на блюдо и сгладь; приставь на блюдѣ на малой огонь, чтобъ припеклось къ блюду. Усыпь мѣлкимъ сахаромъ, глассируй раскаленною желѣзною лопаткою и подавай горячій.

Фи-

Digitized by Google

Фисташки, масселаны изъ нихъ. Облупивъ фунтъ фисташекъ, положи въ холодную воду, осуши и столки въ иготи мягко. Развари безъ четверти фунтъ сахару перомъ и положи въ него столченыя ядра. Осушивай варенiемъ на маломъ огнѣ; вынь тѣсто это и остуди на доскѣ. Посыпь сверху не много толченымъ сахаромъ, и когда остынетъ, раскатай скалкою. Высѣки изъ раскатаннаго листа жестяными формами какiя угодно фигуры, и запеки на листѣ жестяномъ надъ жаромъ: когда пропекутся съ одной стороны, остуди, наведи сахарной ледъ съ той стороны, которая не очень пропеклась, и еще запеки.

Фисташки, масселаны изъ нихъ кольцами. Полфунта фисташныхъ ядръ облупивъ, столки очень мягко, смачивая не много водою изъ цвѣтовъ померанцовыхъ. Положи въ сковородку съ полфунтомъ толченаго сахару, осушивай на самомъ маленькомъ огонькѣ до тѣхъ поръ, какъ тѣсто къ рукамъ приставать не станетъ: выложи оное на листъ бумаги, посыпанной мѣлкимъ сахаромъ, и раскатывая скалкою, посыпай мѣлкимъ сахаромъ, въ которомъ подмѣшана четвертая доля муки, чтобъ тѣсто не прилипало къ бумагѣ. Раскатавъ листъ, изрѣжь въ куски длиною въ полпальца, и огибай около палочки круглой кольцомъ, складывай и засчипывай концы. Обмачивай въ какую нибудь мармеладу, разведенную малою долею яичнаго бѣлка, обваляй въ сахаръ, клади на листъ жестяной и запеки въ вольномъ духу.

Фисташки, меринги изъ оныхъ. Возьми горсть или двѣ фисташечныхъ ядръ; облупляй оныя и клади въ холодную воду. Взбивъ яичные бѣлки, вмѣшай въ нихъ толченой сахаръ и продолжай еще взбивать: положи въ это фисташки, отерѣвъ въ полотенцѣ, составляй способомъ ложки меринги, какой угодно величины, и глассируй оные. Естьли оныхъ не глассировать, они останутся бѣлы, какъ бумага: надобно, чтобъ въ каждомъ

домъ мерингѣ было по фисташечному ядру. Оные служатъ къ гарнированію крокановъ и составленію пирамидъ въ постольникахъ.

Фисташки, молоко изъ нихъ. Обвари кипяткомъ четверть фунта фисташекъ, и облупивъ, толки очень мягко, смачивая временно молокомъ, въ каждый разъ по ложкѣ, и нѣсколькими каплями воды изъ померанцовыхъ цвѣтовъ. Взвари треть штофа снимокъ съ стаканомъ молока коровьяго и четвертью фунта сахару: дай выкипѣть трети, сними съ огня и разведи столченыя фисташки. Послѣ процѣди сквозь салфетку.

Фисташки оливками. Облупляя фисташки, клади въ холодную воду; вынувъ, осуши въ полотенцѣ и столки въ иготи очень мягко. Выложи въ сковородку, съ половиною противъ оныхъ вѣсомъ сахару толченаго; осушивай варенїемъ, пока тѣсто это къ рукамъ приставать не будетъ. Тогда выложи на бумагу, посыпанную сахаромъ: отщипывай по кусочку тѣста, и руками скатывай въ подобїе оливокъ. Каждую взоткни на спичку и обмокай въ сахаръ, разваренной въ карамель, втыкай въ рѣшето, чтобъ карамель засохъ. Поклади оливки на фарфоровую тарелку, обложенную вокругъ махрово надрѣзанною бумагою.

Фисташки, оршадъ изъ оныхъ. Облупивъ четверть фунта фисташекъ, толки въ иготи съ четвертью фунта сѣмянъ огуречныхъ и дынныхъ, пополамъ смѣшанныхъ; смачивай временно нѣсколькими каплями воды, чтобы не смаслилось. Выложи въ чашу, разведи полуторымъ штофомъ воды; процѣди до нѣскольку разъ сквозь сито, протирая ложкою. Подсласти процѣженное четвертью фунта сахару, и выдави туда же сокъ изъ одного лимону. Вымѣшай гораздо, и еще процѣдивъ сквозь салфетку, поставь на ледъ.

Фисташки полосками. Осьмую долю фунта фисташечныхъ ядръ облупивъ, скроши въ тоненькїя полоски, осуши въ полотенцѣ и разсѣй оныя по мѣдному листу, на-

Digitized by Google

натертому масломъ Прованскимъ. Развари между сахару въ карамель и держи на горячей золѣ, чтобы не сѣлъ. Захватывай онаго двумя сложенными вилками, поливай съ оныхъ на полоски фисташекъ, оставляя пустыя мѣста. Перепрокинь на другой листъ, также масломъ натертой, и облей сахаромъ съ другой стороны, тѣмъ же образомъ поступая; но остерегаясь, чтобы не налить сахару толсто.

Фисташки съ померанцовымъ цвѣтомъ. Размочи два золотника гуммы драганту въ двухъ ложкахъ воды померанцовыхъ цвѣтовъ, съ полрюмкою воды простой; когда распустится, прожми сквозь ветошечку. Возьми четверть фунта облупленныхъ фисташечныхъ ядръ, столки въ иготи; по столченіи влей процѣженную гумму, и сахару мѣлкаго прибавь сколько нужно: продолжай толочь, пока сдѣлается тѣсто, удобное къ валянію въ рукахъ. Оное выложивъ на столъ, раздѣли въ малые равные кусочки и раскатай оные рукою; передѣлай въ подобіе миндалю, клади на бумагу, и засуши въ самомъ вольномъ печномъ духу.

Фисташки, сыръ изъ оныхъ. Полштофа снимокъ приставь на огонь; положи въ нихъ полфунта облупленныхъ фисташечныхъ ядръ, по томъ столченыхъ и протертыхъ до нѣскольку разъ сквозь сито, чтобъ ничего не пропало. Сваривъ разъ, размѣшай фисташки въ снимкахъ; продолжай взмѣшиваніе, пока вскипитъ раза три или четыре; прибавь слишкомъ полфунта толченаго сахару и ложку воды изъ померанцовыхъ цвѣтовъ: послѣ выложи все въ мороженицу, и заморозивъ, выложи въ фарфоровое блюдо; оправь подобіемъ сыру.

Замѣчаніе Медицинское.

Ядра фисташекъ содержатъ въ себѣ вещество прохладительное, мягчащее, питательное и здоровое. Однако же онѣ тяжелы къ варенію желудочному сырыя; а по-

Digitized by Google

потому имѣющимъ слабой желудокъ могутъ быть отяготительны.

ФІАЛКА, или *Маткина душка.* (С. *Канд.*) Душистые рано, весною разцвѣтающіе цвѣты. Кандиторы дѣлаютъ изъ оныхъ слѣдующія приготовленія:

Фіалка, букетъ изъ цвѣтковъ ея. Отбери лучшихъ цвѣтовъ маткиной душки стебельками, свяжи по пяточку оныхъ вмѣстѣ тоненькою ниточкою; обмочи въ сахаръ, разваренной малымъ лиссе, когда оной въ половину остынетъ: обмочая, складывай на рѣшето. Послѣ осыпь оное всюду мѣлкимъ сахаромъ. Переложи на другое рѣшето, расправь цвѣтки, чтобъ нѣкоторые изъ нихъ казались развернувшимися. Высуши и храни въ коробочкахъ, устланныхъ бумагою.

Фіалка вареная въ сахарѣ. Цвѣточки прирвавъ, у оныхъ стебельки коротко, не обмывать, но положить въ сахаръ, разваренной большимъ лиссе; оставить остынуть въ сахарѣ до утра: тогда приставивъ на огонь, дать вскипѣть разъ двѣнатцать, чтобъ сахаръ уварился малымъ перомъ. Остудивъ, склади въ банку. Можно таковымъ образомъ варить и одни цвѣточные ощипанные листики.

Фіалка, гато изъ ней. Сдѣлай бумажную коробочку, нѣсколько высокую въ стѣнахъ. Ощипи листочки цвѣточные съ маткиной душки; отвѣсь оныхъ полфунта и положи въ фунтъ сахару, разваренаго большимъ перомъ: вымѣшивай на огнѣ лопаточкою. Когда приготовится вскипѣть и надобно сливать въ коробочку, подбавь не много всбитаго яица и толченаго сахару, чтобъ было не очень жидко. Выложи въ коробочку и поставь оную на дно горячей кострюли; отъ сего гато, или лепешка фіалочная вздуется.

Фіалка, дробь изъ оной. Возьми гуммы драганту, размоченной и процѣженной сквозь салфетку. Столки сушенаго корню иру, или фіалочнаго, и просѣй сквозь сито.

Digitized by Google

сито. Положи все въ иготь и толки, подбавляя мѣлкаго сахару, чтобъ вышло тѣсто. Когда можно будетъ оное валять въ рукахъ, вынь изъ иготи, раскатай на столѣ, посыпанномъ сахаромъ. Отщипни кусокъ съ орѣхъ величиною и возьми въ лѣвую руку, а правою отщипывай кусочки по горошинѣ и округливай, катая по столу. Передѣлавъ, высуши и склади въ коробочки.

Фіалка, кларекетъ изъ оной. Возьми дюжину ранетовъ, разрѣжь, вывари сокъ и свари въ густоту ягодника или желе. Ощипанныхъ листочковъ цвѣточныхъ маткиной душки положи въ чашку каменную, взлей на нихъ рюмку кипящей воды, накрой тарелкою и поставь въ теплое мѣсто до утра. Послѣ сквозь салфетку выжми всю воду изъ цвѣтовъ, положи въ ягодникъ ранетной, которой долженъ столько уваренъ быть, чтобъ сѣлъ крѣпко; приставь на слабой огонь, чтобъ только перебиралось; мѣшай легонько ложкою. Увари сахару а кассе, равную мѣру противъ смѣси ягоднику съ водою фіалочною. Вылей осторожно ягодникъ въ сахаръ, держи на огнѣ; и когда въ первой разъ закипитъ, сними пѣну, дай еще вскипѣть раза три бѣлымъ ключемъ. Испытай, садится ли желе: тогда выложи въ формы кларекетныя и засуши въ сушильнѣ.

Фіалка, консервъ изъ оной. См. Консервъ.

Фіалка леденцомъ. Нащипи цвѣточныхъ листовъ маткиной душки, развари сахару перомъ, разлей въ леденцовыя формы; когда оной въ половину остынетъ, положи фіалковыхъ листочковъ во всякую и осторожно втопчи вилкою. Поставь на рѣшетку, дѣлаемую для леденцовыхъ формъ. Наложи гладкодонной грузъ фунта въ два вѣсомъ. Поставь въ сушильню, и почти оной не открывай. Поддерживай въ сушильнѣ огонь, сколько возможно равномѣрной. Леденецъ этотъ садится въ сушки. Для испытанія, сѣлъ ли леденецъ, надобно, вот-

Digitized by Google

воткни въ четыре угла формы по деревянной спичкѣ до дна; вынь спички, и естьли на концахъ оныхъ окажутся искры, какъ хрусталь, леденецъ поспѣлъ. Слей изъ формъ жидкость и леденецъ выпрокинь на листъ бумаги.

Фіалка, мармелада изъ оной. См. Мармелады.

Фіалка, мороженое изъ оной. Смотри Мороженое.

Фіалка, пастиль изъ оной. Размочи фіалковаго корню и кусочикъ краски индигу, и смѣшай эту настойку съ камедью распущенною: выложи въ иготь, толки, подбавляя мѣлкаго сахару, и вымѣшивай, пока сдѣлается тѣсто, удобное къ валянію въ рукахъ. Передѣлай оное въ пастили палочками любовнымъ озеромъ и другими фигурами. Естьли надобно, чтобъ пастиль вышла алая, во время толченія подбавь мармелады барбарисной.

Фіалка, сыропъ изъ оной. Набрать цвѣтковъ маткиной душки, какъ скоро оные весною разцвѣтутъ; рвать оные должно въ сухое время. Ощипи однѣ лиловыя части цвѣтка, а зеленыхъ не вмѣшивай: налей въ чашкѣ горячею водою, и накрывъ, поставь на горячую золу; но наблюдай, чтобъ настойка не закипѣла: ибо отъ сего потеряетъ свой цвѣтъ и позеленѣетъ. Когда настоится, процѣди сквозь сито: развари сахару а кассе; снявъ съ огня, смѣшай съ настойкою и процѣди сквозь сито; вымѣшай тщательно, и когда остынетъ, сложи въ стекло. При смѣшиваніи надобно наблюдать, чтобъ сыропъ и настойка были равно горячи; инако не могутъ соединиться порядочно. Для двухъ штофовъ фіалочнаго сыропу надобно сахару девять фунтовъ, два штофа воды, три яица для очищенія сахару и два съ половиною фунта фіалочныхъ цвѣточныхъ листовъ. Сыропъ этотъ лѣкарственъ для младенцевъ и въ другихъ случаяхъ.

ФЛАММЕРИ. (С. *Прислѣшн.*) Родъ пирожнаго Португальскаго, приготовляемаго двумя способами.

Digitized by Google

Фламмери изъ пшена Сарацинскаго. Растереть въ сметану полфунта масла коровьяго, выпустить въ него желтки отъ двѣнатцати яицъ; вымѣшивая, прибавить безъ четверти фунтъ сахару толченаго, корку стертую съ одного свѣжаго лимону, нѣсколько толченаго мушкатнаго цвѣту, фунтъ муки изъ пшена Сарацинскаго и бѣлки отъ двѣнатцати яицъ, особливо въ густую пѣну взбитые. Вымазать листы бумаги масломъ коровьимъ, взбитую смѣсь вылить лепешечками на нихъ, запечь исподоволь въ вольномъ печномъ духу.

Фламмери изъ саго. Фунтъ саго перемыть въ нѣсколькихъ водахъ, послѣ въ молокѣ съ кускомъ корицы, лимонною коркою и малою долею сахару, разварить въ густую кашу, пока саго совсѣмъ разбукнетъ: разложить оное въ чайныя чашки, или большую форму, и когда остынетъ, выпрокинуть на блюдо. Жижу молочную приваривъ, подбить желтками отъ десяти яицъ, поправить розовою водою, и остудивъ, вылить на саго.

ФЛАММИШЬ. (С. *Прислѣш.*) Хлѣбенное, дѣлаемое слѣдующимъ образомъ: возьми полшора фунта сыру, или творогу жирнаго, не много присоли; растирай руками на столѣ, пока превратишь въ тѣсто, въ которомъ бы не было крупинокъ творожныхъ. Прибавь равную долю свѣжаго масла коровьяго, соли, восемь или десять яицъ: разравняй на столѣ, вылей на то рюмку воды, или молока, чтобы поразжидѣло. Возьми послѣ четыре фунта муки крупичатой: двѣ трети оной высыпь на творогъ, вмѣшай и валяй, посыпая остаткомъ муки, изъ котораго отними только двѣ горсти. Давъ полежать, переваляй еще, осыпавъ остальною мукою. Таковымъ образомъ раскатывай и переминай тѣсто разъ до трехъ. Дай еще стоять тѣсту минутъ восемь, раскатай оное лепешкою и разрѣжь въ куски желаемой величины, пальца въ два толщиною. Положи на бумагу, вымазанную масломъ коровьимъ, оправь края и посади въ печь.

Полу-

Digitized by Google

Получаса довольно къ испеченію оныхъ; но печь не должна быть горяча.

ФОРЕЛЬ, или ПЕСТРУШКА. (*С. Повар.*) Рыбка, обитающая въ небольшихъ, быстро и по камушкамъ текущихъ рѣкахъ. Рыбка несказанно проворная, восходящая не токмо вверхъ самаго быстраго току, но даже вспрыгивающая и взбирающаяся на пороги высокіе. Отъ великаго проворства и движенія имѣетъ она тѣло отмѣнно вкусное и здоровое.

Форель въ куртбульйонѣ. Оная приготовляется тѣмъ же образомъ, какъ семга въ куртбульйонѣ. См. *Семга.*

Форель копченая. Взявъ сколько угодно форелей, выпотроши оныхъ, посоли и держи въ соли дни два или три; послѣ на столькожь дней вывѣсь въ дымъ, а послѣ того, подобно копченой щукѣ, вари оную съ рѣпою.

Форель печеная съ кулисомъ раковымъ. Запеки оную на рашпарѣ, маринировавъ прежде въ Прованскомъ маслѣ съ разными приправами, и подавай съ кулисомъ раковымъ.

Форель печеная съ соусомъ бѣлымъ. По испеченіи оной вышесказаннымъ образомъ, подавай съ соусомъ бѣлымъ.

Форель, пирогъ съ оною. Нашпекуй форелей кусочками угря и анчоусовъ. Выведи пирогъ, дно онаго намажь свѣжимъ масломъ коровьимъ. Сдѣлай годиво изъ тѣла форелей съ печерицами, трюфелями, петрушкою, цибулею, свѣжимъ масломъ коровьимъ, пряностьми, солью и перцомъ; положи годиво, на оное форелей, покрой масломъ коровьимъ и пеки по обыкновенному. Послѣ снявъ крышку, жирность счерпать, влить рагу раковое и подавать горячій.

Форель по Голландски. Прокинь форелей солью и держи въ оной часъ. Вари оныхъ въ бутылкѣ вина бѣлаго, съ тремя луковицами, пучкомъ травъ, гвоздикою,

кою, двумя зубками чесноку, лавровымъ листомъ, базиликомъ, тьминомъ и масломъ коровьимъ, обвалянным въ мукѣ. Варенїе производи на огнѣ яркомъ; повременивъ вынь луковицы и пучокъ; подавай съ остатками. Четверти часа довольно на это свареніе. Предъ тѣмъ, какъ подавать, брось счепотъ обвареной въ кипяткѣ и искрошенной петрушки.

Форель по гусарски. Слупи съ форелей кожу, въ брюхо набей имъ масла коровьяго, смятаго съ рубленными разными поваренными приправами. Маринируй въ хорошемъ маринадѣ, зажарь на рашпарѣ и подавай съ соусомъ ремуладомъ.

Форель по Польски. Надрѣзавъ форелей по бокамъ, прокинь солью. Когда солью ихъ не много прохватитъ, вари въ бѣломъ винѣ, смѣшанномъ съ булїономъ, нѣсколькими луковицами, полнымъ пучкомъ травъ, чесномъ, лавровымъ листомъ, гвоздикою и мушкатнымъ цвѣтомъ. Дай повыкипѣть соку на большомъ огнѣ и подавай съ остатками.

Форель съ анчоусами. Ощелушивъ, выпотрошивъ и надрѣзавъ по бокамъ, маринируй форелей въ Прованскомъ маслѣ съ солью, кропно столченымъ перцомъ, изрубленными чеснокомъ, петрушкою, цибулею и печерицами, лавровымъ листомъ и базиликомъ, въ порошокъ стертыми; положи въ тортную сковороду съ ихъ маринадомъ, осыпь крошками бѣлаго хлѣба и жарь въ печи. Подавай съ соусомъ анчоуснымъ.

Форель съ эссенцїею ветчинною. Двухъ или трехъ форелей нашпекуй съ одного боку дробнымъ шпекомъ. Сдѣлай глассъ, положи въ кострюлю по ломтю телятины и ветчины, отопи, и когда прикипятъ, смочи булїономъ; увари въ глассъ. Задержи форелей въ брезѣ изъ булїону съ краснымъ виномъ, солью, перцомъ, пучкомъ травъ, зубкомъ чесноку, гвоздикою, луковицами и кореньями. Когда поспѣютъ, вынь осторожно, чтобъ не разломить: глассируй ихъ затылкомъ ложки, при-

Digitized by Google

приготовленнымъ глассомъ. Въ остатки глассу влей кулису, отвари и процѣди, приправь лимоннымъ сокомъ и выложи подъ форелей.

Форель съ огурцами. Изжаривъ оныхъ по сказанному о форели съ анчоусами, подавай съ рагу огуречнымъ.

Форель съ печерицами. Надрѣзавъ форелей, запеки на рашпарѣ. Подавай, обливъ рагу печеричнымъ.

Форель, террина изъ оныхъ. Форелей надобно разнять звенами на двое или на трое; а впрочемъ поступать тѣмъ же образомъ, какъ готовятъ семгу въ терринѣ. Смотри *Террина.*

Форель ящерицею. Отбери самыхъ крупныхъ форелей, ощелуши, выпотроши и начини онымъ въ брюхо масла коровьяго, смятаго съ разными рубленными приправами, солью и перцомъ. Положи въ рыбную кострюлю, налей бѣлымъ виномъ столько, чтобъ форелей пальца на два покрыло; положи соли, перцу, луковицъ, гвоздики, мушкатнаго орѣшку, пучокъ травъ и корку бѣлаго хлѣба. Вари на сильномъ огнѣ, чтобъ вино загорѣлось, и когда огонь начнетъ угасать, положи кусокъ масла коровьяго.

Замѣчаніе Медицинское.

Рыба сія, кромѣ отмѣнной вкусности, здорова и легка для желудка. Можно оную употреблять всякаго сложенія людямъ, даже выздоравливающимъ послѣ болѣзней, а особливо печеную на рашпарѣ.

ФРАНЦУЗСКІЕ ОЛАДЬИ. (С. *Прислѣш.*) Употребляется для сего пирожнаго тѣсто самое то же, что и для узловъ. (См. *Узлы.*) Оное выпускаютъ въ разгоряченное масло коровье изъ кулака, смазаннаго масломъ, чтобъ упадало комкомъ, жарятъ нѣсколько долѣе, нежели узлы, и подаютъ, посыпавъ сахаромъ. См. *Оладьи.*

ФРИКАНДО. (С. *Повар.*) Такъ вообще называется фаршъ, изъ разныхъ вещей составленный, или по собственно-

Digitized by Google

ственному Рускому названію *тѣльное*, обдѣланное либо шариками, или подобіемъ сосисскъ, или инымъ образомъ. (Смотри *Фаршъ.*) Называется же этимъ именемъ и *мясо*, нашпекованное и обжаренное *ломтями* и *битое.*

Фрикандо по Мѣщански. Нарѣжь телятины ломтями, въ два пальца толщиною, нашпекуй съ одной стороны дробнымъ шпекомъ, обваривай минуты двѣ въ кипящей водѣ; послѣ чего вари въ кострюлѣ съ бульономъ, полнымъ пучкомъ травъ и другими приличными приправами. Вынь ломти; съ соку сними жиръ и переложи сквозь сито въ другую кострюлю; уваривай, пока почти все выкипитъ: положи въ это ломти, чтобъ заглассировать съ шпекованной стороны; выложи на блюдо; въ остатки влей не много кулису и бульону, отвари прикипѣвшее и облей этимъ фрикандо. — Всякаго роду фрикандо по самое заглассированіе дѣлаютъ таковымъ же образомъ: ибо подаютъ оныя и сухія, также гарнируютъ оными разныя блюда.

Фрикандо съ соусомъ карльимъ. Вырѣжь ломтей отъ задней телячей ноги изъ ядернаго мѣста; нашпекуй и заглассируй по вышесказанному. Карьпя разрѣзавъ въ звена, пообжарь въ кострюлѣ, смочи тонкимъ кулисомъ изъ телятины и ветчины; вари этотъ соусъ на маломъ огнѣ часъ времени, приправь вкусно, процѣди сквозь сито и подавай съ лимоннымъ сокомъ.

Фрикандо съ щавелемъ. Сдѣлавъ фрикандо по вышесказанному, возьми три или четыре горсти щавелю чисто перебраннаго, положи въ кипятокъ, и давъ вскипѣть раза три или четыре, вынь на рѣшето, чтобъ осякъ и простылъ. Выжми оной послѣ, положи въ кострюлю съ жюсомъ телячьимъ и эссенціею ветчинною, упаривай на маломъ огнѣ; напослѣдокъ подбей кулисомъ рябцовымъ, или телячьимъ и печеричнымъ. Облей этимъ фрикандо.

Можно же фрикандо подавать съ разными рагу, какъ-то съ артишочнымъ, или селлерейнымъ, или ци-

Digitized by Google

цикорейнымъ, или огуречнымъ и прочими. (См. *Рагу.*) Тѣмъ же образомъ, какъ изъ щавелю соусъ для фрикандо, можно дѣлать изъ стволовъ заячьей капусты шравы.

Дѣлаютъ же фрикандо изъ мяса индѣичьяго бѣлаго, семги, щуки, осетрины и прочихъ.

ФРИКАССЕ. (С. *Повар.*) Собственно это значитъ обжариванїе въ кострюлѣ или сковородѣ въ маслѣ, или салѣ, или иныхъ жирностяхъ, мясъ и другихъ вещей. *Фрикассе цыплячье* называется бѣлой соусъ, подбиваемой предъ подаванїемъ сметаною, съ сырыми яичными желтками стертою.

Фрикассе изъ голубей молодыхъ. Оправивъ голубей по обыкновенному, каждаго распластать и разрѣзать на четверо. На каждыя двѣ пары голубятъ взять хорошаго масла коровьяго по 12 золотниковъ, положить въ кострюлю и растопить, а когда оное поднимется, положить въ него голубятъ съ прибавкою луковицъ, натыканныхъ гвоздикою, пучка петрушки и базилику; жарить на слабомъ огонькѣ четверть часа. Послѣ положить ломтикъ ветчины и ложку муки; поваривъ еще не много, влить бульїону бѣлаго, или хотя воды, и давъ еще повариться, вынь пучокъ, луковицы и ветчину, подбей сметаною, растертою съ четырью яичными желтками, брось щепоть рубленой петрушки, вымѣшай на огнѣ, не допуская кипѣть, и подавай.

Фрикассе изъ телятины съ Прованскимъ масломъ. Нарѣзавъ телятины ломтиками толщиною въ палецъ, избить обухомъ ножа; обжаривать въ кострюлѣ въ четверти фунта масла коровьяго съ тремя ложками масла деревяннаго; приправить перцомъ, мушкатнымъ цвѣтомъ, солью, рубленымъ петрушкою и цибулею. Послѣ повернувъ въ этомъ ломтики, посыпать крошками бѣлаго хлѣба, дожарить на рашпарѣ, и подавать.

Фрикассе цыплячье по Голландски. Двухъ цыплятъ ощипавъ и выпотрошивъ, слупи съ нихъ кожу и разрѣжь въ части. Помочи оныя въ кипяткѣ; обжарь съ

Digitized by Google

кусочкомъ масла коровьяго, смочи слегка горячею водою, брось двѣ счепоти рубленой петрушки и зубокъ чесноку. Вари, не снимая жирности; приправь солью и перцомъ; подбей сметаною стертою съ тремя яичными желтками, и подави соку изъ лимону. Смотри *Цыплята*, фрикассе изъ нихъ.

Х.

ХАРИКО. (С. *Повар.*) Названіе рагу, изъ телятины или баранины накрошенной кусочками дѣлаемаго. Кусочки сіи обрѣзываютъ кругловато, или жеребейками.

ХАРИКОТЫ. (С. *Повар.*) Общее названіе всѣхъ родовъ фазолей, или бобовъ Турецкихъ. Въ поварнѣ употребляются зеленыя оныхъ стручья, когда въ нихъ зерна только завяжутся; потомъ зеленые бобы изъ нихъ; наконецъ и спѣлые сухіе бобы. Смотри въ статьѣ огородныя растѣнія, отдѣленіе *Бобы*.

Харикоты бѣлые. Возьми бобовъ сихъ спѣлыхъ или сухихъ, развари въ водѣ. Сдѣлай подпалку изъ масла коровьяго съ мукою, обжарь въ этомъ разваренные бобы, съ прибавкою рубленыхъ петрушки и цибули, ниточки уксусу, смочи бульіономъ, приправь солью и перцомъ. — Можно таковымъ же образомъ приготовлять ихъ съ масломъ Прованскимъ вмѣсто коровьяго.

Харикоты зеленые въ соусѣ бѣломъ. Ободравъ изъ стручей реберныя жилы, скроши вдоль и вари въ водѣ съ солью и кускомъ масла коровьяго. По свареніи откинь на рѣшето, а когда осякнутъ, обжаривай въ маслѣ коровьемъ съ рубленными петрушкою и цибулею; поужаривъ, смочи бульіономъ. Подбей сметаною съ яичными желтками стертою, и приправь сокомъ изъ лимону.

Харикоты зеленые въ соусѣ красномъ. Отвари стручья въ водѣ по вышесказанному. Положи въ кострюлю ломть

ломть ветчины; когда поостопится, прибавь туда же кусокъ масла коровьяго, рубленыхъ петрушки и цибули, также отваренные стручи; ужаривай. Смочи бульёономъ и кулисомъ, приправь солью и перцомъ, вари на маломъ огнѣ цѣлой часъ, чтобъ соусъ посгустился.

Харикоты зеленые, салатъ изъ оныхъ. Отваривъ оные въ водѣ по вышесказанному, откинь на рѣшето, чтобъ осякли и остыли. Скроши въ куски равные и употреби въ смѣсь салатныхъ травъ, или въ винегретъ съ прочимъ.

Замѣчаніе Медицинское.

Харикоты составляютъ пищу довольно питательную, легкую и вообще здоровую. Нѣкоторымъ приключаютъ они вѣтры; таковымъ должно употреблять оныхъ меньше, или съ приправами, пособствующими пищеваренію. Сухіе бобы оныхъ больше приключаютъ вѣтровъ; лучше и легче оныхъ свѣжіе, еще не затвердѣвшіе въ стручахъ.

ХВОСТЫ. (С. *Повар.*) Заднія члены четвероногихъ животныхъ. Въ поварнѣ употребляютъ оные въ различныя приготовленія, какъ-то слѣдуетъ:

Хвосты бараньи въ терринѣ съ калустою. Положи въ кострюлю ломтей ветчиннаго сала, говядины и телятины поизбивъ, соли, перцу и другихъ пряностей, разныхъ поваренныхъ приправъ, цибули цѣлкомъ, петрушки рубленой, моркови и пустарнаку. Хвосты свяжи въ пукъ нитками и положи на вышеписанное. Положи также кочень капусты обвареной въ водѣ, разрѣзанной на четверо, и также нитками опутанной; на все это кусковъ сала ветчиннаго, надрѣзанныхъ листами; а по томъ накрой ломтями говядины и телятины. Упаривай между двухъ огней, то есть, сверху на крышку насыпавъ углей, а дномъ поставивъ на жаръ. Когда поспѣетъ, выложи хвосты, развязавъ въ чашу, капусту между оныхъ, съ кусками сала; и подавай, обливъ эссенціею ветчинною.

Digitized by Google

Хвосты бараньи по Сенменульдски. Положи въ горшокъ ломтей ветчиннаго сала и ветчины, также луковицъ, на это хвосты бараньи; посыпь какими угодно приправами и пряностьми, накрой ломтями телятины и сала; поставь, накрывъ въ печь, или зарой въ горячую золу. Хвосты вынувъ, обваляй въ крошкахъ бѣлаго хлѣба, запеки на рашпарѣ; подавай съ ремуладомъ.

Хвосты бараньи пряженые. Задержи оные въ брезѣ по сказанному въ предшедшей статьѣ; вынувъ, дай осякнуть, обмочи въ яицо взбитое, обваляй въ крошкахъ бѣлаго хлѣба, пряжь въ маслѣ и подавай сухіе, гарнировавъ жареною въ маслѣ петрушкою.

Хвосты бараньи пряженые съ соусомъ ветчиннымъ. Приготовь оные, какъ сказано выше, и подавай съ соусомъ ветчиннымъ, но безъ эшалоту.

Хвосты бараньи пряженые съ фаршемъ. Задержи оные въ брезѣ же; вынувъ, дай осякнуть, обложи хорошимъ фаршемъ, обмочи въ яицо взбитое, обваляй въ крошкахъ бѣлаго хлѣба и пряжь въ маслѣ. Подавай сухіе.

Хвосты бараньи съ базиликомъ. Обланшировавъ оные, задержи въ брезѣ; обложи фаршемъ изъ птичьяго мяса, съ прибавкою базилику. Впрочемъ поступай по сказаному ниже о хвостахъ бараньихъ съ эшалотомъ.

Хвосты бараньи съ эшалотомъ. Задержавъ оные въ хорошемъ брезѣ; выложи на рѣшето и остуди. Обмочи въ яицо взбитое, обваляй въ крошки бѣлаго хлѣба, обмочи въ сало, еще обваляй въ крошкахъ и зажарь на рашпарѣ румяно. Отопи въ кострюлѣ ломть ветчины, смочи бульіономъ и малою долею кулису, вари часъ, процѣди сквозь сито; положи въ процѣженое мѣлко изрубленнаго эшалоту, и подавай хвосты съ этимъ соусомъ.

Хвосты бараньи съ пармезаномъ. Постели въ кострюлѣ ломтей телятины и ветчиннаго сала; на оные укла-

Digitized by Google

уклади хвосты, положи разныхъ приправъ, накрой таковыми же ломтями; упаривай въ печи, или между двухъ огней. Вынувъ хвосты, положи въ эссенцію ветчинную, дай напитаться на горячей золѣ, послѣ остынуть въ ней. Выложи на блюдо, обсыпь тертымъ пармезаномъ, зарумяни въ печи румяно и подавай горячіе.

Хвосты бараньи съ щавелемъ. Обланшировавъ хвосты, доваривай въ хорошемъ бульйонѣ съ половиною лимону, въ ломтики изрѣзанною, солью, перцомъ и пучкомъ травъ. Щавелю изрубивъ, обжаривай въ кострюлѣ съ ломтемъ ветчины и масломъ коровьимъ, пучкомъ петрушки и цибули, чеснокомъ и гвоздикой. Смочи бульйономъ и двумя ложками хорошаго кулису; уваривъ, сними жиръ, вынь пучокъ и ветчину; облей этимъ хвосты.

Хвосты говяжьи въ брезѣ. Задержи оные по сказанному о языкѣ говяжьемъ въ брезѣ (См. *Языки*) и подавай съ какимъ угодно соусомъ.

Хвосты говяжьи жареные съ ремуладомъ. Разними говяжій хвостъ на четверо, вари въ брезѣ съ бульйономъ, кореньями, луковицами, пучкомъ травъ, гвоздикою, зубкомъ чесноку, солью, перцомъ и листомъ лавровымъ. По сваренїи когда остынетъ, обмочи части хвоста въ яицо взбитое, обваляй въ крошки хлѣбныя, обмочи въ сало, еще обваляй въ крошкахъ, зажарь румяно. Положи въ кострюлю мѣлко изрубленныхъ петрушки, цибули, зубокъ чесноку, капорсовъ и анчоуса, горчицы ложку, соли, перцу крупно столченаго, разведи Прованскимъ масломъ и уксусомъ. Подавай этотъ соусъ въ соусницѣ къ хвостамъ.

Хвосты говяжьи ошелотомъ. Разнявъ хвосты въ части, вари въ бульйонѣ съ полнымъ пучкомъ травъ и солью пять часовъ на маломъ огнѣ. Въ половинѣ варенїя положи луковицъ, моркови, пустарнаку, брюквы, обвареныхъ въ кипяткѣ, и гвоздики нѣсколько гвоздковъ. Когда все поспѣетъ, выложи хвосты съ коренъ-

Digitized by Google

реньями въ чашу; съ соку, оставшагося въ горшкѣ, сними жиръ, прибавь не много кулису, увари, процѣди сквозь сито въ чашу на хвосты.

Хвосты говяжьи въ терринѣ. См. Террина.

Хвосты свиные. Оные облупивъ, задержи въ брезѣ по способамъ выше сего писаннымъ, какимъ угодно; обваляй въ крошкахъ хлѣбныхъ, зажарь и подавай съ соусомъ Италіанскимъ или Испанскимъ. (См. *Соусы.*) Или: подавай жареные сухіе, гарнировавъ жареною въ маслѣ петрушкою.

Хвосты телячьи въ брезѣ. Задержавъ какимъ нибудь способомъ изъ вышеописанныхъ въ брезѣ; подавай съ какимъ угодно соусомъ, или рагу изъ огородныхъ растѣній.

Хвосты телячьи глассированные. Обваривъ оные въ кипяткѣ, нашпекуй, обжарь какъ фрикандо и глассируй; подавай съ рагу шпинатнымъ или другимъ.

Хвосты телячьи на гренкахъ. Обланшировавъ оные, довари въ полубрезѣ; слупи съ оныхъ осторожно перепонку; а мясо срѣжь полосками, покрой каждую фаршемъ раковымъ или инымъ; когда остынутъ, скатай въ трубочку; маринируй въ сокѣ, выдавленномъ изъ двухъ лимоновъ; послѣ обмочи въ растопленномъ маслѣ коровьемъ, или ветчинномъ салѣ, подбитомъ двумя яичными желтками съ солью, перцомъ и другими приправами, обваляй въ крошкахъ бѣлаго хлѣба. Каждую полоску, или распластанной хвостъ, положи на гренокъ бѣлаго хлѣба, зарумянь въ печи и подавай съ какимъ нибудь соусомъ легкимъ.

Хвосты телячьи по Сенменульдски. Готовь по вышеписанному о хвостахъ бараньхъ по Сенменульдски.

Хвосты телячьи по Татарски. Обланшировавъ, довари оные въ хорошемъ брезѣ, составленномъ изъ бульйону съ кореньями, луковицами, пучкомъ петрушки, чеснокомъ, гвоздикою, рюмочкою водки Французской, солью и перцемъ. Вынувъ послѣ и остудивъ, омочи

въ

въ Прованское масло, обваляй въ крошкахъ бѣлаго хлѣба; зажарь румяно, и подавай съ ремуладомъ.

Хвосты ягнячьи гратиномъ съ крылами индѣичьими. Задержи хвосты и крыла въ брезѣ бѣломъ. Сдѣлай фаршъ изъ птичьихъ печенокъ для гратину, намажь онымъ блюдо и запеки; на гратинъ поклади, перемѣшавъ хвосты, крыла, съ обваренными дробными луковками и трюфелями; облей тонкою эссенціею ветчинною.

Хвосты ягнячьи съ пармезаномъ. Задержи хвосты въ бѣломъ брезѣ. (См. *Брезъ.*) Свари въ бульйонѣ дробныхъ луковокъ бѣлыхъ. Положи въ кастрюлю немного редукту, полрюмки вина Шампанскаго и двѣ ложки кулису; вари; когда половина соусу выкипитъ, положи луковки, и хвосты. Давъ нѣсколько прикипѣть, выложи на блюдо соусъ, усыпь тертымъ пармезаномъ, на него уклади хвосты перемежно съ луковками, усыпь еще пармезаномъ, запеки въ печи румяно и подавай горячее.

ХЛѢБЕННОЕ. Смотри *Пирожное.*

ХЛѢБОПЕЧЕНІЕ. (С. *Прислѣш.*) Необходимое это для каждаго дому дѣйствіе заслуживаетъ особливаго вниманія: поелику слѣдствія онаго имѣютъ непосредственное вліяніе на здоровье человѣческое, а по тому и должно описать оное систематически. Уповаю, не сочтутъ мнѣ въ погрѣшность, что я статью сію въ разсужденіи правилъ для Словарей вообще принятыхъ, нѣсколько пораспространю. Извѣстіе мое, вначалѣ Словаря сего приложенное, предварило уже моихъ читателей, что здѣсь вещи описываны будутъ большею частью систематически: я и соблюлъ это въ разсужденіи всѣхъ вещей нужныхъ, и о которыхъ на языкѣ нашемъ или еще ничего не писано, или хотя и писано, но недостаточно. Предлагаемыя здѣсь наставленія къ выпеканію здороваго хлѣба заимствованы изъ лучшихъ авторовъ, врачей и особъ, употребившихъ многіе годы къ наблюденію и усовершенствованію сего предмета. О

Digitized by Google

О хлѣболеченіи вообще.

Сколько ни обыкновенно печеніе хлѣбовъ въ каждомъ домѣ, столькожь мало хозяйки, или пекари поступаютъ въ разсужденіи сего по точнымъ правиламъ; и поелику сего не разумѣютъ, для чего собственно при печеніи хлѣбовъ такъ, а не инако поступать надлежитъ, то печеніе хлѣбовъ не меньше разъ выходитъ неудачно, сколько и удачно; при чемъ не знаютъ причины показать, отъ чего хлѣбъ вышелъ хорошъ, или не удался.

Хорошій хлѣбъ долженъ имѣть въ себѣ два главныхъ свойства: долженъ быть оной *здоровъ*, а притомъ и *вкусенъ*. Оба свойства имѣютъ свои степени. Нѣкоторый хлѣбъ можетъ быть изряденъ, но въ разсужденіи здороваго питанія человѣческому тѣлу, можно въ нѣкоторыхъ случаяхъ приготовлять оной лучше. Тяжелый, посредственно взошедшій хлѣбъ, на примѣръ, составляетъ для рабочихъ людей здоровую пищу. Легкій же, больше взошедшій хлѣбъ, для людей, производящихъ мало тѣлодвиженія, полезнѣе. Обоимъ добрымъ свойствамъ хлѣба противуположены худыя свойства онаго, когда оной закаловатъ, вязокъ, слипъ и въ частяхъ своихъ едва разлученъ быть можетъ. Далѣе, хлѣбъ долженъ быть *вкусенъ*. Сіе свойство также имѣетъ свои степени, которые легко различить, отвѣдавъ не однократно изъ нѣсколькихъ домовъ хлѣбъ домашняго печенья. Одного дому хлѣбъ понравится несказанно лучше, нежели другаго. Ясное доказательство, что нѣкоторыя хозяйки, или пекари, лучше другихъ разумѣютъ вкусный хлѣбъ выдѣлывать. Запахъ съ своей стороны содѣйствуетъ добротѣ хлѣба: когда оной спиртоватъ и не содержитъ въ себѣ посторонней подмѣси, но происходитъ отъ собственнаго одинакаго вещества; по тому что затхлость муки можно заглушить разными приправами и примѣсью доброй муки.

Digitized by Google

О нужныхъ къ хлѣбопеченію приборахъ.

Печь составляетъ главную вещь въ хлѣбопеченіи. Обыкновенно дѣлается оная изъ кирпичей обожженыхъ, или просто высушенныхъ на солнцѣ, и строются на открытомъ воздухѣ, во отдаленіи отъ жилаго строенія, съ довольно высокимъ сводомъ. Въ разсужденіи сихъ и другихъ хлѣбныхъ печей главное обстоятельство въ томъ, чтобъ подъ, или огнище, отъ земли отстояло высоко, и выстлано было довольно толсто; для того, что когда въ этомъ погрѣшено будетъ, а особливо на сыромъ мѣстѣ, подъ никогда надлежащаго жару въ себѣ удерживать и хлѣбъ на ономъ выпечься не можетъ. На тонкомъ поду нижняя корка хлѣба рѣдко пропечся и подсохнуть можетъ. Почему настиланіе пода лучше производить излишне толсто, нежели недостаточно, отчасти къ сбереженію дровъ, чаще же, чтобы имѣть хорошо выпекающійся хлѣбъ.

Но какъ многіе хлѣбныя печи упоминаемую погрѣшность содержатъ: не безполезно будетъ показать здѣсь лучшій способъ выдѣлки пода или огнища. Когда основаніе, или подпечекъ, до начала пода выведенъ будетъ на аршинъ съ четвертью: тогда землю убить туго и гладко долбнею, чтобъ мѣсто сдѣлать сколько можно тверже. Сіе не нужно впрочемъ въ избеныхъ печахъ, которыхъ подъ выводится изъ однихъ кирпичей. По томъ дикимъ камнемъ, пересыпая пескомъ, намостить на четверть аршина точно тѣмъ образомъ, какъ дѣлаютъ мостовыя на улицахъ. На этотъ помостъ налить жидкаго раствору глины, чтобы оной въ песокъ между камней впитался. Таковымъ образомъ мощеніе вывести до самаго пода на аршинъ съ четвертью вышиною. По насыпаніи наконецъ верхняго слою камней пескомъ, настлать подъ кирпичной изъ обожженыхъ кирпичей и уравнять. На немъ настлать подъ изъ высохшихъ необжиганыхъ кирпичей, смазывая швы плотно глиною. Многіе поступаютъ въ этомъ короче: ибо

Digitized by Google

набиваютъ подъ только одною хорошо вымятою глиною; что довольно хорошо и прочно бываетъ. Причина, для чего верхъ пода настилается необожженымъ кирпичемъ, не иная, что обожженый кирпичь легко можетъ трескаться и произвести въ поду ямки, а чрезъ то привести оной въ неспособность къ печенію хлѣбовъ. Въ разсужденіи поверхности пода главнѣйше надобно того смотрѣть, чтобъ былъ оной всюду по отвѣсу равенъ, и нигдѣ не имѣлъ покатости, а особливо къ сторонамъ: поелику въ неравномъ поду жаръ не всюду равнообразно раздѣляется, и не всѣ посаженные хлѣбы въ одно время выпекаться могутъ.

Еще нужно напомянуть, что въ сводѣ хлѣбной печи должно быть тремъ душникамъ для дыму равной величины. Естьли сдѣлать душниковъ меньше, или при топленіи не всѣ оные открывать, печь за недостаткомъ потяженія воздуху не всюду равнообразно раскалится, а отъ того естественнымъ образомъ произойдетъ не равнообразное выпеканіе.

Послѣ печи необходимая къ хлѣбопеченію посудина состоитъ въ *квашнѣ*, или *держникѣ*. Состоитъ она въ кадкѣ, выдолбленой изъ толстаго кленоваго или инаго дерева; а по нуждѣ въ плотно сбитомъ изъ досокъ четвероугольномъ ящикѣ, въ которыхъ тѣсто замѣсивается. Въ домашнемъ печеніи малымъ количествомъ употребляютъ кадочки бочарной работы. Оныя дѣлаются во днѣ шире, а въ устьѣ нѣсколько уже, и стоятъ на трехъ выпущенныхъ изъ кадочки дощечкахъ, кои прочихъ длиннѣе; фигура оныхъ точно та, каковы въ крестьянскихъ домахъ *лахани*. Мѣрою вмѣщаютъ оные два четверика муки; большіе же ящики или кадки отъ четверти до двухъ четвертей муки въ замѣсъ вмѣщающіе.

Хлѣбныя чаши дѣлаются точеныя и плетеныя изъ прутиковъ, отчасти круглыя, частью же продолговатыя.

Квашен-

Digitized by Google

Квашенныя скребла состоятъ въ желѣзныхъ лопатахъ разной фигуры, и служатъ къ оскребанію тѣста со стѣнъ квашни. О прочихъ приборахъ, какъ-то: *посвахъ*, *столахъ*, *простыняхъ* и тому подобномъ, упоминать не для чего.

О мукѣ разнаго роду.

Обыкновенно къ печенію хлѣбовъ употребляютъ муку ржаную, пшеничную и ячменную, одинакую или въ смѣси, на примѣръ ржаной съ пшеничною, или съ ячменною. Оба первые рода муки бываютъ разныхъ разборовъ: на прим. изъ ржи рѣшетная, ситная и пеклеванная; а изъ пшеницы простая, подрукавная и крупичатая, изъ которыхъ и хлѣбы выпекаются различной доброты.

Что всякія зерна къ передѣлыванію въ муку предъуготовляютъ, о томъ упоминать нечего: ибо это всякому хозяину извѣстно. Но какъ каждаго роду хлѣбныя зерна требуютъ въ этомъ особливыхъ производствъ, для того предложимъ здѣсь сокращенно все нужное къ наблюденію, дабы имѣть хорошую муку для хлѣбовъ.

Пшеница, послѣ тщательнаго вывѣянія и подсѣянія, чтобъ всѣ постороннія зерна отдѣлить, вымывается. Оное производится таковымъ образомъ: когда пшеница сама по себѣ сыра или влажна, вымываніе производится только въ половину. Взявъ сколько угодно пшеницы, на примѣръ осмину, раздѣлить оную на двое: половину всыпать въ кадку, налить чистою водою, вымѣшать тщательно руками или весломъ, чтобы пыль съ зеренъ сошла. По слитіи первой воды, высыпать въ кадку другую половину пшеницы, подсѣявъ оную; вымѣшать, чтобъ мокрыя зерна смочили сухія. Послѣ чего, накрывъ кадку веретьемъ, оставить на сутки. — Когда же пшеница больше суха, нежели сыра, моется три четверика сырой, съ подмѣсью четверика сухой, но чисто подсѣянной; и также по слитіи воды оставляется

Digitized by Google

накрытая на сутки. Естьли пшеницу молоть сухую, не токмо разлетится оной много пылью, но и мука выдетъ не такова бѣла. Довольно ли смѣсь сухихъ зернъ съ сырыми сдѣлалась влажна, испытываютъ таковымъ образомъ: всунуть къ кадку руку, чтобы оная овлажнѣла, и нѣсколько зернъ при извлеченіи обратномъ къ ней пристали. Когда же зернъ къ рукѣ не пристанетъ, знакъ, что смочено мало; надобно воды еще влить и вымѣшать.

Предъ молоніемъ, которое производится по истеченіи сутокъ моченія, надобно мѣльничные жерковa ковать, помолоть въ нихъ пшеничныхъ отрубей для освобожденія жернововъ отъ пыли и песку. Прочія дѣйствія мѣльничныя, для выдѣлки муки разной доброты, какъ-то: обдираніе, просѣванія въ разныя сита и проч. сюда не надлежатъ; по тому что желающему выдѣлывать изъ своей пшеницы *муку крупчатую*, стоитъ только отвезши оную на крупчатку, и сказать объ этомъ мѣльнику.

Рожь сперва подсѣваютъ, послѣ смачиваютъ тѣмъ же образомъ, какъ пшеницу; и подержавъ сутки въ мѣшкахъ, отвозятъ на мѣльницу, гдѣ передѣлываютъ оную въ муку *рѣшетную*, то есть, просто смолоную, *въ ситную*, т. е. мягче смолоную и въ *леклеванную*, которая составляетъ послѣдній степень доброты ржаной муки.

Ячмень, по таковомъ же очищеніи и вымытіи, какъ сказано о ржи, перемолывается до двухъ разъ сперва хруско, а по томъ мягко. Впрочемъ ячмень въ хлѣбы употребляется по нуждѣ; а притомъ всегда въ смѣшеніи только четвертой, или третьей доли съ тремя четвертыми или двумя третьми ржаныхъ зернъ. Надобно вѣдать, что при замѣсиваніи хлѣбовъ изъ ячменной муки надобно класть кислаго тѣста всегда больше, нежели при замѣсѣ изъ муки ржаной. Ячный хлѣбъ отъ сего получаетъ больше связи, и не столько выходитъ прѣсенъ вкусомъ. Это наблюдаютъ и въ разсужденіи всякой

Digitized by Google

кой другой муки, которая въ хлѣбахъ не очень связна бываетъ.

Въ разсужденіи ржаной, впрокъ заготовляемой муки, еще надлежитъ вѣдать, что безопаснѣе молоть оную не мочивъ, для того что влажную муку трудно довести по смолоніи въ сухость; а сія сухость и бываетъ единою причиною, отъ которой мука лежитъ отъ десяти до 30 лѣтъ безъ поврежденія.

Сколько дѣйствуетъ мягкое молоніе на вкусъ хлѣбовъ и пироговъ изъ пшеничной муки, столько напротивъ крупноватое ржаной муки сообщаетъ пріятности хлѣбамъ. Ситной, или пеклеванной хлѣбъ, полежавъ по испеченіи недѣли двѣ, теряетъ силу и почти никакого не имѣетъ вкусу. Но хлѣбъ изъ рѣшетной муки, очень долго лежавъ, не лишается своей силы и вкусу. Видимо это въ Вестфальскихъ и Пумперникель называемыхъ хлѣбахъ Нѣмецкой земли, что оные совершенно зачерствѣвъ и больше году по испеченіи, удерживаютъ силу и вкусъ. Ситный и пеклеванный хлѣбъ съ другой стороны легче для желудка, и не давно печеный бываетъ вкуснѣе. То же разумѣется и о хлѣбахъ пшеничныхъ. Ячный хлѣбъ зачерствѣвъ, совсѣмъ теряетъ вкусъ.

О разныхъ способахъ замѣшиванія тѣста и печенія хлѣбовъ.

По хорошемъ заготовленіи муки остается оную превращать въ хлѣбы. Это происходитъ извѣстнымъ образомъ чрезъ соединеніе муки съ водою; чрезъ приведеніе въ кисѣніе, которое долженствуетъ клеевитыя, мучняныя частицы отчасти разжидить, частью же лучше связать; и чрезъ печеніе, которое начавшееся кисѣніе довершаетъ, и тѣсто превращаетъ въ пищу здоровѣйшую, легчайшую для желудка и вкуснѣйшую, нежели сырое тѣсто. Къ сему клонятся всѣ выдѣлки муки въ хлѣбы, сколько ни различны оныя въ разныхъ домахъ и по обыкновеніямъ странъ, но которыя всѣ

Digitized by Google

больше или меньше къ главному намѣренію своему подходятъ.

1) *Обыкновеннѣйшій способъ домашняго замѣшиванія, или ставленія хлѣбовъ.* Домашній хлѣбъ большею частью пекутъ инако, нежели хлѣбники на продажу. Я опишу здѣсь тотъ и другой способъ, съ присовокупленіемъ нѣкоторыхъ употребительныхъ въ другихъ странахъ, чтобы сдѣлать понятіе о погрѣшностяхъ, совершаемыхъ въ хлѣбопеченіи.

Почти во всѣхъ странахъ обыкновенное печеніе домашняго хлѣба происходитъ слѣдующимъ образомъ: свечера предъ тѣмъ, какъ печь хлѣбы, ставится *дежа* изъ заквасы, то есть, кислаго тѣста съ теплою водою и мукою, которыя смѣшиваются въ жидковатый растворъ. Кислое тѣсто, оставляемое въ домахъ съ намѣреніемъ отъ предшедшаго хлѣбопеченія къ будущему, обыкновенно получаетъ на поверхности запвердѣлую корку; оную должно счистить долой. Растираютъ прочее кислое тѣсто руками съ водою такъ мягко, чтобъ оныя съ прибавляемою мукою соединились въ одну тѣсную связь. Перворастворяемая мука съ кислымъ тѣстомъ содержитъ только третью долю того количества, которое послѣ въ квашню вмѣшивается на другой день. Между тѣмъ поставленная *дежа* посыпается сверху мукою, и когда не очень горяча, накрывается или кадка завязывается простынею, и оставляется киснуть до слѣдующаго утра.

На другой день рано, естьли кислое тѣсто было хорошо, поставленная квашня взойдетъ, то есть, вздуется почти выше краевъ кадки. Тогда остальныя двѣ трети муки вмѣсиваются туда же съ прибавкою теплой воды.

При семъ вторичномъ замѣшиваніи дѣло состоитъ въ томъ, чтобъ трудолюбивой человѣкъ обѣими руками вымѣсивалъ полчаса времени. Настоящій степень полнаго вымѣсенія полагаютъ, когда тѣсто начнетъ въ рукахъ

Digitized by Google

кахъ тянуться, не разрываясь. Частицы муки состоятъ тогда въ лучшей между собою связи, когда тѣсто при вымѣсиваніи къ рукахъ приставать перестанетъ.

По обработаніи таковымъ образомъ тѣста даютъ оному *взойтить*, то есть оставляется оное въ квашнѣ, пока исподоволь поднимется и вздуется. Добрый признакъ составляетъ, когда тѣсто хотя медленно, но сильно поднимается: вѣрная то надежда ожидать лучшихъ хлѣбовъ.

Когда тѣсто взойдетъ, передѣлываютъ оное въ хлѣбы. Накладываютъ онаго въ хлѣбныя чаши, мукою посыпанныя, пониже краевъ чаши, оправляютъ еще мукою, посыпавъ тѣсто. Въ чашахъ должно тѣсту еще взойтить, и къ способствованію сего накрываютъ наполненныя чаши толстою простынею, для того что, когда тѣсто въ чашахъ не поднимется, выдетъ худой не пропекшійся хлѣбъ. Съ другой стороны накрываніемъ симъ препятствуютъ спирноватымъ летучимъ частицамъ изъ тѣста вылетать.

Поднявшіеся въ чашахъ хлѣбы относятъ къ печи, выпрокидываютъ на лопату и сажаютъ въ печь, то есть, искусно сталкиваютъ хлѣбы на подъ печи одинъ близъ другаго.

Въ нѣкоторыхъ мѣстахъ передѣланное въ хлѣбы тѣсто кладутъ вмѣсто чашъ на растянутую по доскѣ простыню близъ печи, и даютъ оному подняться. Кладутъ въ форму, каковою быть хлѣбамъ, и по обдѣланіи выпрокидываютъ на лопату и сажаютъ въ печь. Другіе, прямо изъ квашни вынимая тѣсто, обдѣлываютъ, и, не давъ оному подняться, сажаютъ въ печь. Однакожъ не столько хороши, какъ первые; поднявшійся въ чашахъ хлѣбъ бываетъ рыхлѣе и воздреватѣе.

Чтобы получить изъ печи хлѣбы хорошо выпекшіеся, надобно разумѣть улучить настоящій степень жару. Естьли оной въ печи слабъ, хлѣбы надлежащимъ обра-

Digitized by Google

домъ не выпекутся, хотя влаги своей лишатся и высохнутъ. Когда же жаръ въ печи будетъ великъ, хлѣбы пригорятъ, довершаемое оныхъ кисѣніе будетъ остановлено и хлѣбы, какъ надлежитъ, не выпекутся; поелику печеніе сначала своего должно взрыхленію тѣста способствовать, а по томъ оное привесть въ отвердѣніе, чтобъ болѣе не поднималось. Далѣе, печь должна тѣсто такъ удобрить, чтобъ мучняный вкусъ въ немъ прошелъ и появился собственный хлѣбу; послѣ того, какъ кисѣніе съ своей стороны сообщитъ тѣсту кисловатый спиртовый вкусъ.

Вообще настоящій степень разгоряченія печи узнаютъ по тому, когда внутренность свода совсѣмъ побѣлѣетъ. Нѣкоторые приставляютъ древесную стружку, или сухую палочку къ своду, либо къ выметенному поду печи, когда оныя загорятся, или издадутъ искры, считаютъ печь довольно горячею. Другіе употребляютъ Аглинское испытаніе печнаго жару; именно, кладутъ въ печь предъ самое устье муки столько, сколько можно захватить тремя перстами. Когда мука тотчасъ потемнѣетъ, печь имѣетъ надлежащій степень жару; естьли же мука почернѣетъ, знакъ, что печь слишкомъ горяча; а когда останется бѣла, показываетъ, что не довольно натоплена.

Хлѣбы держатъ въ печи больше или меньше времени; но сему научаются по собственной опытности. Ибо въ разсужденіи сего для каждаго печенія ничего точнаго опредѣлить не можно. Ржаные хлѣбы къ выпеченію своему требуютъ больше времени, нежели бѣлые. Равнымъ образомъ, когда тѣсто было мягко, должно хлѣбамъ сидѣть въ печи долѣе, нежели изъ крутаго тѣста. *Малуэнъ*, столько изящно писавшій о хлѣбопеченіи, опредѣляетъ полчаса времени къ выпеченію фунтоваго рухлаго хлѣбца, когда въ замѣсъ онаго не употреблено молока, для того что молоко не такъ легко, какъ воду огнемъ изъ тѣста выгоняетъ. Сдобная булка столькожъ

Digitized by Google

кожъ къ выпеченію своему требуетъ времени, сколько фунтовой хлѣбъ изъ рухлаго тѣста. Но таковая булка изъ рухлаго тѣста, въ которой нѣтъ молока, выпекается въ четверть часа. Круглой двѣнатцати фунтовой хлѣбъ долженъ сидѣть въ печи три часа, осми фунтовой два часа, шести фунтовой часъ, трехъ фунтовой пятдесятъ минутъ, двухъ фунтовой по меньшей мѣрѣ безъ четверти часъ, полутора фунтовой пріятцать пять минутъ, а фунтовой полчаса. Продолговатые хлѣбы, сайки и тому подобные къ выпеченію своему требуютъ времени меньше, нежели круглые.

Хотя вышеписанное счисленіе времени и пріемлютъ за довольно сходное, но сверхъ того вынекся ли хлѣбъ, или нѣтъ, испытываютъ такимъ образомъ: вынувъ изъ печи хлѣбъ, осматриваютъ нижнюю корку. Постучать по оной пальцомъ, и естьли корка издаетъ отъ себя звукъ, значитъ, что хлѣбъ достаточно выпекся. Должно это испытаніе, а особливо, когда хлѣбъ не довольно еще потемнѣлъ, повторить неоднократно, чтобы хлѣбовъ не передержать въ печи; потому что, когда хлѣбъ передержать въ печи больше надлежащаго, хотя бы корка на немъ и не почернѣла, но будетъ онъ внутри красноватъ, твердъ и очень непріятенъ вкусомъ.

Подобно, какъ сажаемые въ печь хлѣбы, уже на лопатѣ помазываютъ сверху теплою водою, то же самое повторяютъ и при выниманіи оныхъ. Къ сему употребляютъ такъ называемыя кисти, изъ связаннаго пучка соломы состоящія. Иные къ сему мазанію вмѣсто воды употребляютъ пиво, чтобы верхняя корка вышла темноцвѣтнѣе. Впрочемъ изъ доброй муки хорошо выпеченный хлѣбъ не требуетъ множайшихъ прибавковъ иныхъ вещей, кромѣ муки, воды и соли.

Домашніе хлѣбы пекутъ и ничѣмъ не помазывая, но оставляютъ верхнюю корку бѣлу, къ тому же еще и мукою натираютъ. Поелику много охотниковъ до

Digitized by Google

верхней корки хлѣба, то стараются и нижней коркѣ сообщать гладкость и таковой же вкусъ, сажая хлѣбы въ печь на большихъ листахъ капусты. Это однако для большихъ рѣшетныхъ хлѣбовъ нейдетъ, но только въ разсужденіи малыхъ.

О содержаніи испеченныхъ хлѣбовъ будетъ говорено впереди, гдѣ въ особливости и о топленіи печи упомянуто будетъ.

2) *О способѣ, каковымъ пекутъ хлѣбники ржаные торговые хлѣбы.* Промышляющіе хлѣбопеченіемъ поступаютъ въ этомъ, такъ сказать, больше искуственно; многіе и частные люди въ нѣкоторыхъ обстоятельствахъ подражаютъ имъ въ домашнемъ хлѣбопеченіи; въ чемъ и не худо поступаютъ, естьли хорошаго изъ оныхъ будутъ держаться, а неудобное, или съ околичностями сопряженное оставятъ. Здѣсь предложимъ мы вкратцѣ способъ, каковымъ пекутъ торговые ржаные хлѣбы.

Приступая къ хлѣбопеченію, должно имѣть (I) *кислое тѣсто*, оставляемое отъ квашни предшедшихъ хлѣбовъ. Содержатъ оное либо въ *крошкахъ*, или въ *хлѣбцахъ*. Крошками заготовляется оное такимъ образомъ: оскребаютъ въ кадкѣ оставшееся отъ хлѣбовъ тѣсто и высушиваютъ; послѣ сего содержатъ оное въ мѣшечкахъ, или въ коробочкахъ. Крошки сіи за четыре или пять часовъ предъ тѣмъ, какъ ставить хлѣбы, въ водѣ размачиваютъ. Сего держатся и частные люди, не ежедневно хлѣбопеченіе производящіе. Второй способъ заготовленія кислаго тѣста таковой: оскребаютъ со стѣнъ квашни оставшееся тѣсто, прибавляютъ къ оному раствору изъ поставленной дежи, сваливаютъ въ хлѣбецъ и хранятъ. Закваса эта долго сбережена быть не можетъ, и естьли не будетъ скоро издержана, надобно оную подсвѣжать; именно, растворить съ прибавкою муки и воды, чтобъ опять закисло, и перевалять оное въ таковой же хлѣбецъ. Естьли сего не учинить, закваса эта испортится. Нѣкоторые къ лучшему сбереженію

Digitized by Google

женію хлѣбцовъ сихъ впрокъ, позасушиваютъ оные слегка въ печи, чтобъ только снаружности сдѣлалась на нихъ скорлупа.

Когда ставить хлѣбы, не льзя заквасу эту брать прямо, какова она есть, развѣ только оная свѣжа и не старѣе сутокъ, а пришомъ не имѣетъ на себѣ скорлупы. Когда имѣетъ она снаружности скорлупу, должно оную три часа размачивать въ какой нибудь посудинѣ. Но какая бы ни была закваса, всегда надобно оную подсвѣжить, то есть, растеретъ съ прибавкою муки и воды, и нѣсколько вымѣсить; дать постоять часа три или больше, именно до тѣхъ поръ, какъ она поднявшись сперва начнетъ опадать. Многіе пекари сіе единократное подсвѣженіе щитаютъ довольнымъ для полученія доброй заквасы; другіе это подсвѣженіе повторяютъ до двухъ и больше разъ, что много сообщаетъ ей силы. Когда пекарь въ одинъ день намѣренъ перепечь нѣсколько печей хлѣбовъ, отнимаетъ онъ для заквасы кислаго тѣста больше, раздѣляетъ оное въ комы для каждой дежи особливо, и къ послѣднимъ хлѣбамъ назначенные подсвѣжаетъ, чтобы оные къ ставленію квашенъ были готовы.

Когда кислое тѣсто надлежащимъ образомъ взойдетъ, начинается ставленіе хлѣбовъ; именно, замѣсиватель кладетъ въ квашенную кадку посрединѣ, или къ одной сторонѣ тѣсто кислое, котораго должно быть шестой надесять долѣ отъ всего замѣсу; и подсвѣживъ оное еще вновь, оставляетъ нѣсколько времени стоять, и посыпаетъ оное сверху мукою. Чрезъ четыре часа или прежде, происходитъ растворъ онаго съ мукою и водою, или первое ставленіе хлѣбовъ. Растворъ этотъ долженъ содержать половину мѣры противъ того, сколько быть всего тѣста. Естьли же растворъ этотъ отъ излишняго подбавленія воды разжидитъ, выдутъ хлѣбы, у которыхъ опадала корка.

Digitized by Google

По семъ слѣдуетъ (II) *замѣсиванїе тѣста.* Именно: вмѣшивается въ поставленной растворъ осталная мука; при чемъ кладется почти столько же воды мѣрою, сколько поставлено раствору.

Пекари Французскїе количество муки, опредѣляемое для печи хлѣбовъ, всыпаютъ въ квашню въ нѣсколько пріемовъ, и во столько же разъ вливаютъ опредѣленную мѣру воды. Доливанїе неоднократное воды тѣсту не вредитъ; оное выходитъ отъ того еще нѣжнѣе; но при всякомъ подливанїи надобно производить столько же времени вымѣсиванїе, какъ и въ первый разъ.

Замѣсиванїе тѣста заключаетъ въ себѣ слѣдующїя ручныя работы:

а) *Прохватыванїе* и *вымѣсиванїе*, когда работникъ руками по перемѣжно въ тѣсто толчетъ, или когда одну руку къ себѣ тащитъ, другую суетъ въ тѣсто.

б) *Растиранїе*, когда онъ по всѣмъ мѣстамъ въ ящикѣ квашенномъ тѣстѣ руками перетираетъ, чтобы мука, закваса и вода повсюду тѣсно соединились.

в) *Валянїе*, когда онъ захватывая руками тѣсто отъ одной стороны, заворачиваетъ на другую, стискиваетъ, и таковымъ образомъ все тѣсто переваляетъ.

г) *Разбиванїе*, когда онъ еще вторично тѣсто сжатыми кулаками перебиваетъ. Послѣ чего оное изъ ящика, или мѣсильнаго корыта складываетъ въ квашенную кадку, чтобы оное *взошло.*

Спустивъ полчаса, или по обстоятельствамъ меньше времени, тѣсто *развѣсиваютъ*, *передѣлываютъ* оное въ хлѣбы разной величины, кладутъ на доски, и когда они надлежащимъ образомъ *поднимутся*, сажаютъ въ печь.

На это производство хлѣбниковъ сдѣлаемъ наше примѣчанїе, чтобы Читателямъ нашимъ показать слѣдъ, какимъ образомъ сдѣлать сравненїе между симъ способомъ хлѣбо-печенїя и употребительнымъ въ частныхъ до-

Digitized by Google

домахъ; а чрезъ то научить, какимъ образомъ послѣднее можно поправить и довести къ совершенству.

Содержаніе заквасы, или кислаго тѣста въ такъ названныхъ *крошкахъ*, полезнѣе для домашняго хлѣбопеченія можетъ быть въ лѣтнее время, когда оное производится чрезъ одну, или двѣ недѣли. Закваса же въ хлѣбцахъ въ это время скоро портится и плесневѣетъ, а отъ таковой квашня не всходитъ. Совсѣмъ тѣмъ содержаніе заквасы въ сихъ хлѣбцахъ, какъ-то дѣлаютъ городскіе хлѣбники, лучше, когда только оную по временамъ подсвѣжать: ибо часто подсвѣжаемая закваса доставляетъ добрые и вкусные хлѣбы.

Заготовленіе заквасы въ частныхъ домахъ производится таковымъ образомъ: отнявъ тѣста во время печенія хлѣбовъ, положить въ посудину, въ которой не было бы держано чего ни есть жирнаго, отъ чего тѣсто тотчасъ портится. Естьли же оное придетъ въ броженіе, получитъ снаружности скорлупу. Въ предъоборащеніе сего спрыскиваютъ тѣсто слегка солью, которая содержитъ оное волжкимъ, и берегутъ въ погребѣ, гдѣ оное по нуждѣ недѣли двѣ можетъ стоять безъ поврежденія. Впрочемъ таковое тѣсто въ сутки достигаетъ полнаго своего переброженія, и послѣ того стоитъ спокойно. Когда оное ежедневно, или по меньшей мѣрѣ чрезъ трои сутки подсвѣжать, получишь въ хлѣбахъ отмѣнный вкусъ.

Когда говорится поставленные *хлѣбы взошли*, разумѣется въ этомъ то состояніе раствору, когда оной до надлежащей степени въ квашнѣ поднимется, и слѣдуетъ приступить къ замѣсиванію тѣста. Замѣсенное тѣсто также должно подняться или взойтить. Все это дѣйствіе совершается у пекарей въ шесть часовъ. У другихъ хлѣбниковъ поспѣваетъ тѣсто совсѣмъ въ три часа, отъ того, что они кладутъ больше кислаго тѣста или заквасы, и употребляютъ для квашни надлежащій степень теплоты. — Пшеничное кислое тѣсто имѣетъ

Digitized by Google

имѣетъ полный свой всходъ тогда, какъ достигнетъ высшаго степени кисѣнія или разгоряченія, которое познаваютъ чрезъ то, когда подавить пальцомъ въ тѣсто, и ямка вскорѣ опять заравняется. Ржаное же кислое тѣсто напротивъ: когда достигло своего совершенства, отъ подавленія пальцомъ изъ вздутости своей должно опасть. Съ *опарнымъ тѣстомъ*, то есть, которое ставится на дрождахъ, равное обстоятельство.

Подлику же закваса по смѣшеніи съ третьею долею опредѣленной для печи хлѣбовъ муки, получаетъ въ квашенномъ ящикѣ на поверхности своей скорлупку, происходящую отъ внѣшняго воздуху, поверхность высушивающаго: должно оную по замѣсеніи всюду на поверхности усыпать мукою; и естьли изба, въ которой квашня поставлена, не довольно тепла, надобно еще сверху накрыть толстою простынею. Это служитъ къ удержанію излетанія спиртоватыхъ частицъ.

Писанное досель относится большею частью до ржанаго тѣста. Теперь предложу я способъ хлѣбопеченія, одобряемый *Малуэнемъ*, толико по сему предмету сочиненіями своими прославившимся, и который заимствовали во многихъ мѣстахъ Нѣмецкой земли къ поправленію хлѣбопеченія. Хотя оный относится собственно до хлѣбовъ изъ пшеничной муки; для того, что во Франціи ржаной хлѣбъ почти не употребителенъ.

3) *Способъ хлѣбопеченія по предписанію Малуэневу.* Часовъ за четырнатцать предъ тѣмъ, когда надобно, чтобъ поспѣли хлѣбы, взять кусокъ кислаго тѣста, отнятаго отъ послѣднихъ хлѣбовъ, или промыслить онаго гдѣ нибудь. Нѣтъ нужды въ томъ, какову величиною быть куску. Это кислое тѣсто подсвѣжить таковою мѣрою теплой воды и муки, чтобъ составилась четвертая доля тѣста противъ того, какову быть всѣму замѣсу.

Этотъ растворъ, или опару содержать въ теплѣ, и подсвѣжить оное чрезъ семь или восемь часовъ, влива

Digitized by Google

вливъ въ нее воды нѣсколько похолоднѣе того, нежели въ первой разъ, которой и муки прибавить столько, чтобъ составило половину тѣста, сколько быть онаго всего.

Послѣ отнять отъ онаго кусокъ, и положивъ въ деревянное блюдо, таковымъ же накрыть къ употребленію на опару въ слѣдующее хлѣбопеченіе. Всю же поставленную квашню накрыть и поставить въ теплое мѣсто.

Когда эта вторично подсвѣженная закваса, составляющая половину всего тѣста, два часа покиснетъ, развести оную совсѣмъ и проворнѣе водою. Эта вода лѣтомъ не должна быть холодна, а зимою была бы столько тепла, чтобъ всунутая въ нее рука терпѣть могла.

Въ разведенную таковымъ образомъ заквасу вмѣсивать муку, и сначала смѣшивать исподоволь, послѣ скорѣе, а напослѣдокъ изъ всѣхъ силъ, а притомъ наскоро выработывать.

По замѣсеніи и сваляніи тѣста въ одинъ комъ, должно посыпать оное слегка мукою, накрыть и оставить взойтить; къ чему потребно времени лѣтомъ часъ, а зимою полтора часа.

По томъ раздѣлить тѣсто въ хлѣбы; оные опять накрыть и оставить еще на полтора или на два часа, въ разсужденіи погоды или теплоты въ пекарнѣ, чтобы взошли.

Наконецъ посадить хлѣбы въ печь, и держать ихъ въ оной больше или меньше, сообразно тому, велики или малы хлѣбы. Фунтовые хлѣбы къ пропеченію своему требуютъ часъ, двѣнадцати фунтовые три часа, а прочіе соразмѣрно сему содержанію.

Сколько ни обыкновенную вещь составляетъ хлѣбопеченіе, но очень рѣдко то, чтобы кто умѣлъ производить оное надлежащимъ образомъ. Между тѣмъ это очень важная вещь какъ въ разсужденіи доброты, такъ

и

Digitized by Google

и количества выходящихъ хлѣбовъ. Въ разсужденіи количества выходитъ хлѣбовъ цѣлою десятою долею больше, ежели тѣсто выдѣлывать вышеписаннымъ здѣсь образомъ.

Извѣстно, что въ тѣсто входитъ воды больше, когда оное больше вымѣсиваютъ; извѣстно также, что множайшее количество воды, употребленной въ тѣсто, доставляетъ больше изъ онаго хлѣбовъ, которые изъ тѣста, хорошо взошедшаго, и питанія доставляютъ больше. Находящуюся въ питательныхъ средствахъ въ надлежащемъ количествѣ воду, надлежитъ щитать нетокмо за содѣйствіе къ питанію, но что и одна вода, въ надлежащей мѣрѣ употребленная, сама собою питаетъ.

Желая замѣсивать тѣсто предложеннымъ образомъ, должно употребить силу и проворство, также и воду не очень горячую. Должно, чтобъ согрѣвалась оная при обрабатываніи тѣста; по томъ кисѣніе, которое въ выработанномъ таковымъ образомъ тѣстѣ бываетъ сильнѣе, хотя и медленнѣе происходитъ, еще больше теплоты приключаетъ. Тщательное вымѣсиваніе сообщаетъ кислому тѣсту силу, когда дать оному время взойтить по надлежащему.

Поелику хлѣбъ составляетъ вещь необходимую, и цѣны оному въ разсужденіи всеобщаго расходу прибавляются: открываю я это средство всѣмъ, чтобы научить, какимъ образомъ вообще печь добрые хлѣбы, и чтобы избавить отъ труда прочитывать для сего большія сочиненія. По мнѣнію моему, было бы очень полезно то, когда научились выпекать хлѣбы лучше какъ въ разсужденіи доброты, такъ и количества. *Очень много проладаетъ въ количествѣ выпекаемыхъ хлѣбовъ, когда въ ставленіе оныхъ не положено будетъ достаточно кислаго тѣста, и не будетъ тѣсто довольно вымѣсено.*

Не безполезно также какъ въ разсужденіи доброты, такъ и количества выпекаемыхъ хлѣбовъ, смѣсивать

Digitized by Google

вать муку изъ разныхъ пшеницъ, а при томъ не употреблять муки, недавно смолонной.

Малуэнь въ предложенномъ предписанiи предложилъ намъ сокращенiе изъ своего весьма обширнаго сочиненiя о искусствѣ хлѣбопекарномъ: оное послужило въ Нѣмецкой землѣ во многихъ мѣстахъ къ удобренiю домашняго хлѣбопеченiя.

Изъ онаго же въ разсужденiи заквасы видимо, что онъ и для домашняго хлѣбопеченiя требуетъ подсвѣженiя, или подмолаживанiя кислаго тѣста: ибо сказано уже, что подсвѣженное кислое тѣсто учиняется спиртоватѣе, и чѣмъ чаще подсвѣжается, тѣмъ спиртоватѣе становится, хотя и уменьшается при семъ кислота его.

Въ разсужденiи количества кислаго тѣста, *хотя Малуэнь* и не показываетъ точной мѣры; однакожъ въ одномъ мѣстѣ своего сочиненiя говоритъ: естьли желать выпечь добрые хлѣбы, должно класть въ нихъ необходимо довольно кислаго тѣста. Закваса *эта* даетъ хлѣбамъ доброту, имъ надлежащую. Почему должно брать хотя не излишно, но довольно, и *лучше больше, нежели мало, кислаго тѣста*, такъ чтобъ оное въ первомъ поставленiи хлѣбовъ составило третью часть тѣста, сколько онаго быть въ цѣломъ замѣсѣ. Мука, удобнѣйшая на дѣланiе скорбила, всего способнѣе, для того что больше наклонна къ кислотѣ, и слѣдственно въ замѣсѣ тѣсто изъ ней лучше поднимется: ибо коренное основанiе кислаго тѣста состоитъ въ кислотѣ; а *это* производитъ, что роды муки, больше таковыхъ скорбильныхъ частицъ въ себѣ содержащiе, меньше въ замѣсѣ свой требуютъ кислаго тѣста. Напротивъ мука, въ которой больше клеевитыхъ частицъ, требуетъ кислаго тѣста больше; и кажется, что всѣ суроваго разбору муки сего роду. Суровою же у пекарей разумѣется та мука, которая по какому нибудь особливому свойству своему оказываетъ трудность въ вымѣсиванiи и запеканiи. Таковая въ замѣсиванiи требуетъ больше

кислаго

Digitized by Google

кислаго тѣста; а естьли къ тому и сама по себѣ плоха, то кислому тѣсту должно быть свѣжей для ней, нежели для другой муки. Когда же мука хорошаго роду, но сурова, таковая въ вымѣсиванїи требуетъ больше работы и больше пріуготовленія, или времени къ своему всходу. Впрочемъ неудобство суровости муки, происходящее отъ ея жесткости и плотности, избыточно награждается тою выгодою, что выходятъ изъ ней добрые хлѣбы. Корка на хлѣбахъ изъ суровой муки хотя и не бываетъ цвѣтна, но самый хлѣбъ выходитъ вкусомъ лучше. Я присовокупляю это съ намѣреніемъ, чтобы умѣть взять свои мѣры, когда суровая мука случится купно и худая мука въ свойствѣ своемъ. Лучшіе роды муки бываютъ иногда столько суровы, что трудно изъ нихъ мѣсить и печь хлѣбы. *Малуэнъ* упоминаетъ, что въ 1763 году мука изъ пшеницы Броской была суровѣе, отъ того, что этотъ годъ былъ жарче обыкновеннаго. Доказательствомъ это, присовокупляетъ онъ, что мѣльники и пекари подъ названіемъ суровой муки разумѣютъ добрую муку, но изъ которой не льзя печь хлѣбы обыкновеннымъ способомъ. — Мимоходомъ упомяну я, что *легкою* мукою называется мягкая во осязаніи между пальцовъ; въ таковую потребно кислаго тѣста меньше, нежели въ суровую. Мука суровая жестка между пальцовъ. Хрусковатая мука происходитъ изъ пшеницы сухой, сѣраго цвѣту. Хлѣбники не охотно оную покупаютъ, для того что она не даетъ бѣлой муки. На лучшей землѣ можетъ пшеница учиниться хрусковатою, когда зерна въ колосахъ на корнѣ еще затвердѣютъ. Хрусковатая мука бываетъ не такова мягка во осязаніи, какъ легкая, но за то тяжеловѣснѣе.

За нѣсколько лѣтъ одинъ пріятель мой обнадежилъ меня, что удобрилъ домашнее свое хлѣбопеченіе, начавъ въ ономъ поступать по *Малуэневу* предписанію, и употребивъ къ вымѣсиванію тѣста сильныхъ людей, вмѣсто

Digitized by Google

вместо того, что прежде производили оное престарѣлыя старухи. Въ самомъ дѣлѣ, кромѣ искусства сдѣлать доброе кислое тѣсто, выработываніе при вымѣсиваніи тѣста сильными, рачительными и навычными людьми, составляетъ главную вещь, отъ чего выходятъ хорошіе хлѣбы.

Въ началѣ должно тѣсто мѣсить слабѣе и рѣже, дѣйствуя руками, захватывая одну часть тѣста послѣ другой, но повсегда проворнѣе производить растираніе, и замѣчается, что должно начинать тогда сильнѣе работать, когда тѣсто все будетъ уже перетерто. Валяніе и разбиваніе требуютъ множайшей поспѣшности въ дѣйствіи, разбиваніе же силы и проворства. Смыслъ словъ сихъ объясненъ выше въ номерѣ второмъ.

Малуэнъ пишетъ, что тѣсто, въ двѣсти фунтовъ вѣсомъ, не должно мѣсить долѣе полу- или трехъ четвертей часа; естьли же употребить на это часъ, тѣсто выдетъ слабо и не взойдетъ.

Естьли тѣсто долго вымѣсивать зимою, оное остынетъ: лѣтомъ же отъ долгаго вымѣсиванія разлетаются изъ тѣста спиртоватыя частицы. По сему удобнѣйшее время къ печенію хорошихъ хлѣбовъ весна; или во всякое годовое время въ избѣ можно производить удачное приготовленіе тѣста, когда въ ней будетъ теплота весенней подобная, т. е. умѣренная, чтобъ было ни холодно, ни жарко. Лѣтомъ въ ставленіе хлѣбовъ надобно брать меньше кислаго тѣста, и воду меньше теплую; а по сему лѣтомъ нужно больше выработыванія, нежели зимою, то есть, тѣсто надлежитъ сильнѣе вымѣсивать.

Упомянутое выше о суровой мукѣ, что къ выдѣлыванію изъ ней тѣста потребно больше работы, приводитъ къ замѣчанію, чтобъ навыкнуть различить степени суровости въ мукѣ, по тому что самая суровая мука требуетъ, чтобъ тѣсто весьма тщательно вымѣ-

Digitized by Google

сено было. Мягкая мука требуетъ вымѣсиванія меньше, но за то поспѣшнѣйшаго.

Чѣмъ больше тѣсто будетъ вымѣсивано, тѣмъ бѣлѣе выдутъ хлѣбы. Но чѣмъ больше взято будетъ заквасы, или кислаго тѣста, тѣмъ чернѣе выдутъ хлѣбы. Естьли же класть заквасы меньше, то надобно тѣсто больше вымѣсивать, и давать оному больше времени для всходу. При множайшемъ положеніи можно вымѣсивать нѣсколько меньше, по тому что закваса тѣсто проницая, замѣняетъ нѣсколько работу вымѣсиванія.

Еще въ 1 номерѣ упомянутъ признакъ, по которому узнавать, что тѣсто порядочно вымѣсено; именно, когда оное сдѣлается вязко, станетъ тянуться не разрываясь, и къ рукамъ прилипать не будетъ. *Малуэнь* считаетъ это состояніе тѣста таковымъ, въ каковомъ частицы онаго находятся въ надлежащей связи. Онъ говоритъ: руки, обмазанныя тѣстомъ, должны при вымѣсиваніи совсѣмъ отъ онаго освободиться и очиститься, и должно тѣсто такъ вымѣсивать, чтобъ оное прилипало больше къ своимъ собственнымъ частицамъ, нежели къ рукамъ, и чтобы не было надобности руки натирать мукою, къ воспрепятствованію прилипанія къ нимъ тѣста. Эта въ напираніе употребляемая мука производитъ въ тѣстѣ комочки и ослабляетъ оное: слѣдственно тѣсто отъ выработыванія руками дѣлается вязчѣе, и при каждомъ вымѣсиваніи труднѣе къ выработыванію.

Малуэнь статью свою о вымѣсиваніи заключаетъ слѣдующимъ замѣчаніемъ. Въ работѣ Хлѣбопекарной, подобно какъ и въ большей части Химическихъ работъ, надобно взирать на теплоту и холодность воздуха, а паче при растворяніи кисѣніе производящихъ средствъ и замѣсиваніи тѣста. Зимою должно тѣсто больше подквашивать, а лѣтомъ больше вымѣсивать. Лѣтомъ надлежитъ съ тѣстомъ производить больше разбиванія, нежели зимою, чтобъ ввести въ него доспаточное ко-

ли-

Digitized by Google

личество воздуха: ибо воздухъ въ лѣтнее время бываетъ больше тонокъ; почему входитъ онаго въ тѣсто меньше; и въ это время потребны меньше кислаго тѣста и не столько теплая вода, нежели въ прочемъ. Зимою напротивъ должно тѣсто больше *прохватывать* (что это значитъ, смотри выше въ 1 номерѣ), нежели лѣтомъ, для того что послѣ сего можно тѣсто сильно вымѣсивать, и спиртоватыя частицы его уже не излетятъ. Когда тѣсто прохватываютъ, не столько оное отъ дѣйствія сего остываетъ, нежели отъ разбиванія. Въ зимнее холодное и сухое время тѣсто лучше сѣючивается, нежели лѣтомъ, и когда состоитъ погода теплая и влажная. Почему зимою можно въ тѣсто класть воды больше, нежели лѣтомъ.

Въ предписаніи своемъ *Малуэнъ* опредѣляетъ покрываніе скатертью тѣста, уже въ хлѣбы раздѣленаго; это для того, чтобъ хлѣбы еще больше взошли. Ибо во время раздѣленія тѣста въ хлѣбы, оное еще не достигаетъ полнаго того всходу, чтобъ можно было оное въ печь сажать. Выдѣланнымъ хлѣбамъ, какъ уже прежде упомянуто было, надлежитъ достигать полнаго своего всходу въ хлѣбныхъ чашахъ. Безъ таковаго недовершившагося всходу посаженной въ печь хлѣбъ выдетъ съ прорехами, на коркѣ очень плотенъ, а не ноздреватъ и солодковатъ вкусомъ.

Въ противу положенномъ обстоятельствѣ не должно всходъ этотъ перепускать, но давать довершаться оному въ печи отъ жару. По чему надлежитъ хлѣбы сажать въ печь тогда еще, когда оные непосаженные въ печь могли бы подниматься, или всходить еще больше. Въ этомъ степени доводитъ печной жаръ хлѣбы до послѣдняго степени ихъ всходу, и сперва произвестъ взрыхленіе въ тѣстѣ, послѣ же оное позасушитъ, чтобы болѣе не поднималось, и получило настоящій хлѣбный вкусъ. Погрѣшность передержанія хлѣбовъ до сажанія въ печь можно узнать по тому,

Digitized by Google

когда они въ печи, вмѣсто того, чтобъ подняться, опадутъ и расплющатся какъ блинъ, и выдутъ кислы. Таковые перешедшіе хлѣбы получаютъ на блѣдножелтой своей коркѣ повсюду трещины.

Когда наконецъ *Малуэнъ* желаетъ, чтобъ многимъ вымѣсиваніемъ введено было въ хлѣбы больше воды и воздуху, показываетъ тому причиною, что отъ сего тѣста прибавляется и выходитъ больше хлѣбовъ безъ прибавки муки.

Опытность научаетъ, говоритъ онъ далѣе, что хлѣбы выходятъ тѣмъ бѣлѣе, чѣмъ больше чрезъ вымѣсиваніе введено будетъ въ тѣсто воздуху; но выдутъ оные чернѣе, естьли положено въ оное будетъ больше воды. Равномѣрно съ опытности же извѣстно, что отъ множайшаго количества воды и воздуху, чрезъ *валяніе* вводимыхъ въ тѣсто получается лучшій хлѣбъ, когда только выработываніе во время валянія произведено будетъ сильно и наскоро.

Какъ отъ кисѣнія, такъ и запеканія, вода и воздухъ бывъ прежде тѣлами жидкими, учиняются твердыми, и сообщаютъ хлѣбамъ вообще больше, нежели треть лишняго вѣсу, сколько употреблено въ замѣсъ вѣсомъ муки.

Воздухъ, находящійся въ тѣстѣ во время запеканія онаго въ печи, распространяется и производитъ въ хлѣбѣ маленькія пустоты, или такъ называемыя ноздри. Когда ноздри сіи будутъ всемѣстно одинакой величины, и въ равномъ между собою разстояніи, знакъ, что тѣсто хорошо вываляно и вымѣсено. Когда же напротивъ ноздри велики и не равнообразно въ мякишѣ раздѣлены, значитъ, что тѣсто не тщательно вымѣсено, и излишне дано работать въ немъ кислому тѣсту, или какъ говорится, тѣсто перешло, которое оказывается и въ опарномъ тѣстѣ, то есть, которое ставится на дрождяхъ.

4)

Digitized by Google

4) *Извѣстїе, каковымъ образомъ пекутъ хлѣбъ въ Венгрїи.*

Гоберъ въ своемъ Экономическомъ сочиненїи похваляетъ между прочимъ хлѣбъ Венгерской, говоривъ таковыми словами: Французы и Италїанцы считаютъ, что пшеничнаго хлѣба нѣтъ на свѣтѣ лучше, и что нигдѣ не пекутъ онаго лучше, какъ въ Парижѣ. Но желалъ бы я, чтобъ отвѣдали они въ Венгрїи такъ называемыхъ циполитовъ, въ Вѣнѣ Медлингенскихъ булокъ, и другихъ разныхъ мѣстъ хорошихъ хлѣбовъ; уповаю, что позабыли бы они свой Французской хлѣбъ.

Въ особливости въ Венгрїи славится добротою своихъ хлѣбовъ городъ Кечкемутъ. Обыкновенно въ Венгрїи пекутъ хлѣбы изъ муки пшеничной; изъ ржаной же муки хлѣбъ употребляютъ только недостаточные люди. Первые бываютъ вышиною почти въ два локтя, изъ чего о тягости оныхъ заключить можно. Извѣстїе же о печенїи оныхъ предлагаетъ намъ *Щреберъ* слѣдующими словами.

Заквасу, употребляемую для хлѣбовъ сихъ, приготовляютъ таковымъ образомъ: взять пшеничныхъ отрубей, на прим. гарнецъ, добраго хмѣлю двѣ кружки, смѣшать оныя. Въ то же время кусочикъ кислаго тѣста растворить съ теплою водою, и замѣсить на этомъ смѣсь отрубей съ хмѣлемъ подобїемъ густаго тѣста; оставить киснуть на два часа. Когда это довольно перебродитъ, передѣлываютъ тѣсто сїе подобїемъ клїоцокъ, обваливаютъ оныя слегка въ свѣжихъ пшеничныхъ отрубяхъ, и высушиваютъ на чистой простынѣ. Лѣтомъ выставляютъ клїоцки на солнце; зимою же на рѣшетахъ на печь. Когда они снаружности высохнутъ, разламываютъ каждой кусокъ на четверо или на шестеро, чтобы всюду просохли, и склавъ въ мѣшечекъ, привѣшиваютъ въ сухомъ мѣстѣ. Таковымъ образомъ сберегаютъ на цѣлой годъ.

Когда печь хлѣбы, взять три горсти этой заквасы, на полъосмины муки положить въ горшокъ, три

Digitized by Google

штофа вмѣщающій, налить штофомъ теплой воды, вымѣсить и растереть руками, чтобъ все разошлось; поставить зимою на печь, или иное теплое мѣсто на полчаса, или безъ четверти на часъ. Оное столько вскиснетъ, что весь горшокъ наполнится.

Тогда заквасу эту вылить сквозь сито въ муку, опредѣленную къ перепеченію въ хлѣбы, добавить нѣсколько теплой воды, и замѣсить руками, перетирая, а по томъ убить тѣсто деревянною лопаткою, чтобъ было не очень круто. Величина сего замѣсу составитъ съ большой хлѣбъ. Оставить на два часа, и тогда совсѣмъ поспѣетъ къ валянію. Тогда развести этотъ замѣсъ теплою водою, вмѣшать оставшуюся муку, прибавить три горсти соли, вымѣсить тѣсто сильно, и оставить еще на два часа. Между тѣмъ вытопить печь обыкновеннымъ образомъ, передѣлать хлѣбы и посажать. Хлѣбъ этотъ вкусенъ, и содержитъ въ себѣ ту особливость, что *не плеснѣвѣетъ*, естьли только хорошо выдѣланъ будетъ.

Нѣкоторые осчипываютъ съ двухъ или трехъ Венгерскаго винограду гроздовъ сушеныя ягоды, разваривающъ оныя и вмѣшиваютъ въ вышепомянутую смѣсь заквасы.

Сія закваса приведетъ иныхъ къ чаянію, что хлѣбы отъ вмѣшаннаго въ нее хмѣлю могутъ заимствовать горечь, какъ-то извѣстно, что дрожди, употребляемыя на опару, отъ пива, въ которомъ положено много хмѣлю, булкамъ сообщаютъ горечь. Но упоительно, что Венгерской хлѣбъ ничего не заимствуетъ въ себя горечи отъ хмѣлю, находящагося въ этой заквасѣ, по тому что и въ другихъ странахъ отваръ хмѣлевой употребляется хлѣбниками въ хлѣбныя заквасы, какъ обнадеживаетъ Г. *Шреберъ*.

5) *Извѣстіе о такъ называемомъ Французскомъ хлѣбѣ.*

Въ Нѣмецкую землю, а оттуда въ Россію перешелъ этотъ способъ хлѣбопеченія отъ изгнанныхъ изъ Франціи

Digitized by Google

ціи Протестантовъ, между которыми были и хлѣбники. Этотъ хлѣбъ въ печеніи своемъ отъ нашего тѣмъ различествуетъ, что хотя пекутъ оной изъ одной пшеничной муки, но не на опарѣ изъ дрождей; но ставятъ ихъ на заквасѣ. Отъ употребленія дрождей не могутъ выходить таковые бѣлые хлѣбы, какъ отъ кислаго тѣста. Употребляютъ же Французскіе пекари къ сему тѣсто, изъ лучшей пеклеванной ржаной муки сдѣланное: ибо находятъ оное лучше, нежели изъ пшеничной муки.

Дѣлаютъ же Французскіе хлѣбы изъ смѣси двухъ или одной части муки ржаной пеклеванной, съ одною или двумя частьми крупичатой; каковой хлѣбъ нѣкоторые еще больше находятъ по вкусу.

Нынѣ въ Россіи торговые Французскіе хлѣбы ставятъ на опарѣ, и производство сего слѣдующее: сначала изъ пшеничныхъ отрубей съ холодною водою дѣлаютъ растворъ густовато, и разводятъ оной теплою водою, чтобъ сдѣлалось какъ парное молоко; тогда вмѣшиваютъ въ него хорошихъ пивныхъ дрождей, и оставляютъ опару эту подняться. Когда оная взойдетъ, подбиваютъ жидко крупичатою мукою, и опять оставляютъ взойтить. Тогда замѣсиваютъ на этомъ изъ крупичатой муки обыкновенное тѣсто, и перебивъ оное, оставляютъ подняться. По семъ раздѣляютъ въ хлѣбы, и выдѣлавъ оные, даютъ имъ также подняться; а по томъ сажаютъ въ печь.

Во Французскомъ хлѣбѣ есть та особливость, что оной въ супахъ гораздо больше раздувается, нежели обыкновенной папушникъ, которое не отъ инаго чего происходитъ, какъ отъ великой рухлости сего хлѣба. Впрочемъ, кромѣ прилѣжнаго выдѣлыванія тѣста, много на доброту хлѣбовъ сихъ имѣетъ вліяніе вода, какъ-то видимо въ разсужденіи Московскихъ крупичатыхъ калачей; которыхъ тѣ же калачники не могутъ равной доброты выдѣлывать ни въ Санктпетербургѣ, ни въ другихъ мѣстахъ.

Digitized by Google

6) *О папушникахъ или булкахъ, которыхъ тѣсто ставятъ на опарѣ.*

Хотя Французской пшеничной хлѣбъ, на кисломъ тѣстѣ ставленный, вообще хорошъ; но въ домахъ всюду пекутъ бѣлой хлѣбъ, инако папушникъ, или булки называемой, на опарѣ, изъ отрубей съ дрождями дѣлаемой.

Этотъ бѣлой хлѣбъ имѣетъ свои выгоды въ томъ, что въ употребленіи съ другими пищами не отзывается собственнымъ своимъ вкусомъ, какъ хлѣбъ, поставленный на закваскѣ или кисломъ тѣстѣ. Выдѣлываютъ же бѣлой хлѣбъ, о которомъ рѣчь идетъ, различныхъ видовъ; но тѣсто употребляется одинакое, приготовляемое слѣдующимъ образомъ:

Взять пивныхъ дрождей верхнихъ, а не подонковъ, и развести водою, которая по состоянію погоды можетъ въ одно время быть тепловата, а въ другое погорячѣе; по томъ вмѣщать муки пшеничной и разболтать мутовкою, чтобъ вышло жидкое тѣсто. Оставить на два часа, чтобы взошло; а по томъ *подсвѣжить*. Именно: подлить въ опару воды такової же теплоты, какъ и прежде, но побольше количествомъ. На прим. Когда на нѣкоторое количество муки употреблена сперва воды бутылка, то въ другой разъ влить оной три бутылки. Въ этомъ состоянiи оставить опару еще на два часа; а по томъ, когда довольно взойдетъ, замѣсить обыкновенное тѣсто изъ муки съ прибавкою воды и соли.

Не всѣ Пряспѣшники или пекари подсвѣживаютъ свою опару, но только когда, когда надобно, чтобъ булки вышли рухлы. По передѣланiи онымъ даютъ также взойтить прежде сажанiя въ печь. Сiю должно почить жарчѣ, нежели для большихъ хлѣбовъ. Но чтобъ булки не подгорѣли, предъ сажанiемъ угащаютъ подъ печи мокрымъ помеломъ.

Бул-

Булки по величинѣ своей требуютъ къ выпеченію своему четверть часа и больше. Естьли булокъ печь много, можно по вынутіи перваго посаду сажать второй. Обыкновенно во второй разъ сажаютъ маленькія булки и сайки, по тому что для оныхъ печь въ первый разъ бываетъ горяча. Продолговатою фигурою дѣлаемые хлѣбы, каковы Французскіе, также требуютъ печи меньше горячей, нежели хлѣбы круглые. Пироги можно сажать и еще лучше по вынутіи булокъ. Однакожъ, когда печь складена дурно, и не можетъ нагорать и долго удерживать въ себѣ жару, можетъ случиться, что хлѣбы втораго сажанія не пропекутся.

Г. *Шреберъ* съ опытности противорѣчитъ Господину *Малуэню*, которой утверждаетъ, что опарныя булки не хороши и не здоровы; онъ возражаетъ слѣдующими словами; не льзя вообще сказать, котораго роду хлѣбы могутъ быть не здоровы, естьли только не повреждены въ приготовленіи своемъ, и не будутъ употребляемы не во время. Нѣкоторые врачи обвиняютъ ржаной хлѣбъ, а другіе пшеничной, что оные приключаютъ запоръ. Однакожъ обоихъ родовъ хлѣбы не вредны сдѣлавшимъ къ нимъ привычку, естьли только надлежащимъ образомъ приготовлены. Всякій горячій хлѣбъ для слабыхъ желудковъ тяжелъ; впрочемъ же какъ ржаной, такъ и пшеничной, когда совсѣмъ остынетъ, ни по какому основанію не льзя считать нездоровымъ.

7) *Извѣстіе о Шведскомъ хлѣбѣ.*

Шведской ржаной хлѣбъ обыкновенно ставятъ на закваскѣ, или кисломъ тѣстѣ, замѣсиваютъ жидковато, и выдѣлываютъ тонкими лепешками въ дюймъ толщиною. Въ нѣкоторыхъ домахъ напекаютъ онаго на полгода и на цѣлой годъ въ одинъ пріемъ. Этотъ черствой хлѣбъ для здоровья содержитъ въ себѣ слѣдующія выгоды: первое не портитъ, но еще очищаетъ зубы; второе, употребляемыя съ нимъ пищи лучше бы-

Digitized by Google

ваютъ пережеваны, а чрезъ то облегчается пищевареніе; третье, не льзя онымъ пресытить желудка, какъ другимъ, а особливо мягкимъ хлѣбомъ.

Еще въ Швеціи пекутъ особливый родъ *полукисла-го* хлѣба, *зоетзура лимлоръ* называемаго, и которой употребителенъ въ нѣкоторыхъ домахъ въ Россіи, подъ названіемъ *варовыхъ хлѣбовъ*. Приготовленіе онаго слѣдующее: берутъ къ сему квашенную кадку, въ которой неоднократно уже ставлены были кислые ржаные хлѣбы. Въ эту кадку вливаютъ кипящей воды, и всыпавъ ржаной муки, разбиваютъ весломъ, чтобъ вышелъ растворъ въ густоту жидкаго киселя; накрываютъ кадку толстою скатертью, обвязываютъ и оставляютъ на ночь. Послѣ вмѣсиваютъ въ этотъ растворъ еще нѣсколько муки, и повторяютъ сіе подбиваніе мукою до нѣскольку разъ, пока растворъ столько усилится, что взойдетъ и начнетъ выбивать изъ кадки. На этомъ растворѣ мѣсятъ съ мукою обыкновенное тѣсто и пекутъ. Хлѣбъ этотъ полезенъ для путешествій, по тому что не плесневѣетъ, и имѣетъ свойство утолять жажду.

Тонкіе Шведскіе хлѣбы сохраняютъ въ бочкахъ, и крѣпко закрывающихся кадкахъ, въ которыхъ достовѣрно могутъ оные лежать цѣлой годъ безъ поврежденія.

О состояніи соды для хлѣбопеченія.

По всеобщему опыту извѣстно, что худая вода не можетъ дать хорошихъ хлѣбовъ. Доброта воды доказывается тѣмъ, когда поставленная на оной квашня скоро всходитъ, и не долго задерживаетъ кисѣніе. *Манетти* Италіанецъ свидѣтельствуетъ, что отмѣнная вода въ Прато производитъ лучшіе хлѣбы и несравненные съ Флоренскими. Въ Парижѣ, говоритъ онъ далѣе, нѣтъ лучшаго и добротнѣйшаго хлѣба, какъ привозимый туда изъ Гонесса; и хотя многократно покушались печь по тамошнему способу хлѣбы, даже привози-

ли

Digitized by Google

ли въ Парижъ оттуда хлѣбниковъ, также брали и шамошнюю муку; однакожъ успѣху не вышло.

Малуэнъ, отмѣнно выхваляющій впрочемъ Парижской хлѣбъ, и утверждая, что въ Парижѣ пекутъ хорошій хлѣбъ, присовокупляетъ, что можно бы оной печь еще лучше, когдабъ была хорошая вода. Доброта же Парижскаго хлѣба происходитъ собственно отъ доброты и смѣси муки, употребляемой хлѣбниками также отъ ихъ искусства, а особливо отъ приготовленія закваски. Этотъ же естества испытатель говоритъ, что колодезная вода, каковую въ Парижѣ употребляютъ по процѣженіи, а особливо въ обитаемыхъ частяхъ города, не чиста отъ того, что земля въ этихъ мѣстахъ втягиваетъ въ себя частицы вещества животныхъ, которыя сообщаютъ гнилость свою и колодцамъ.

Къ замѣсиванію хлѣбовъ лучшею считать должно ту воду, которая хороша къ употребленію въ пойло; которая чиста не токмо запахомъ, но и вкусомъ.

Мягкую воду жесткой въ хлѣбопеченіи совсѣмъ предпочитать должно. Первая въ особливости извѣстна въ Поварнѣ по тому, что горохъ въ ней легко разваривается; также и мыло въ ней лучше распускается, не свертываясь, не сгущаясь въ склизь, и не осаживаясь на дно. Мягкая вода лучше, нежели жесткая, вникаетъ въ запертыя мучняныя частицы, наскоро разлучаетъ ихъ между собою, а чрезъ то приключаетъ, что тѣсто скорѣе и равнообразнѣе всходитъ.

Вода текучая, или трубами изъ чистыхъ потоковъ или источниковъ приводимая, также впрочемъ колодезная хорошая мягкая вода, весьма предпочитается стоячей водѣ. Часто упоминаемый *Малуэнъ* лучшимъ родомъ полагаетъ тѣ воды, кои лѣтомъ бываютъ очень холодны, а зимою теплы; также ввечеру холоднѣе бываютъ, нежели поутру. Которая вода лѣтомъ очень тепла, а зимою холодна, знакъ худой воды.

Гдѣ

Digitized by Google

Гдѣ по совершенному недостатку въ хорошей водѣ принуждено собирать дождевую, и употреблять въ хлѣбопеченіе, надобно вѣдать, что оная хороша бываетъ только весною и зимою, лѣтомъ же и осенью совсѣмъ не годится. Вода снѣговая, равнымъ образомъ растаявшая изъ льду, содержитъ твердыя и холодныя частицы, отнимающія у хлѣбовъ много доброты. Это въ особливости извѣстно близъ горъ живущимъ и воду черпающимъ изъ малыхъ потоковъ. Зимою оная хороша; но когда сдѣлается таль, воды отъ растаявшаго снѣгу много нальется въ потокъ, и взята оная будетъ для хлѣбовъ: тѣсто отъ нее всходитъ медленнѣе, хлѣбъ не выпекается хорошо, и получаетъ не равнообразныя и крупныя ноздри.

Естьли поблизости нѣтъ иной воды, кромѣ жесткой, и необходимо принуждено оную употреблять въ хлѣбопеченіе, можно оную умягчать и поправить худое свойство ея, взогрѣвая на огнѣ до близкаго степени къ вскипѣнію, выливать на отруби и процѣживать; чѣмъ больше разъ процѣживаніе повторено будетъ, тѣмъ лучше. Лучше же всего производить процѣживаніе сквозь большой коробъ, устланный рѣдкою льняною холстиною, чтобъ проходила только вода, а отруби не проскакивали бы. Эта чрезъ отруби процѣженная вода и кромѣ того сообщаетъ хлѣбамъ очень сильный вкусъ, какъ то ржаной рѣшетной хлѣбъ отъ того бываетъ духовитъ и вкусенъ, что въ немъ отруби съ мукою смѣсены. *Шомель* говоритъ даже: когда хлѣбы ставить на отварной водѣ, процѣженной сквозь великое количество отрубей, сколько можно высѣять оныхъ изъ количества муки, для одной кващни хлѣбовъ употребляемой, хлѣбъ выходитъ прочнѣе, и выпекается онаго четвертою долею больше. Сего отъ нашихъ отрубей въ сказанномъ количествѣ ожидать не можно, для того что во Франціи раздѣляютъ оныя на отруби *жирныя и мертвыя*. Первыя содержатъ въ себѣ еще

муку,

Digitized by Google

муку, а послѣднія почти ничего. *Шомель* говоритъ это объ отрубяхъ жирныхъ, кои выходятъ при обдираніи въ жерновахъ зернъ пшеничныхъ и ржаныхъ. Что же хлѣбы, поставленные на водѣ, процѣженной сквозь отруби, бываютъ духовитѣе и вкуснѣе, происходитъ отъ того, что отруби содержатъ въ себѣ больше масловатыхъ и соляныхъ частицъ, нежели прочія мѣста зерна; сіе давно уже изысканіями естества испытателей изслѣдовано.

Что къ замѣсиванію должно брать воду не холодную, но теплую, объ этомъ уже замѣчено. Естьли употребить воду въ прогорячь, хлѣбъ выдетъ не токмо меньше вкусенъ, но и изъ самой бѣлой муки красноватъ, и получитъ толстую корку; тѣсто перекиснетъ, и хлѣбы или корка на оныхъ будутъ раздираться. Когда же напротивъ вода будетъ холодная, мука не довольно распустится и не съюится; тѣсто будетъ тяжело, и взойдетъ только въ полы. Между тѣмъ холодность воды меньше вредитъ, нежели горячесть оныя; вода должна быть только тепла.

Кипѣвшая, и послѣ до тепла остуженная вода въ хлѣбопеченіе не годится: ибо по многократнымъ опытамъ тѣсто отъ таковой не всходитъ, не киснетъ и производитъ въ хлѣбахъ закалъ. Воду, хотя можно взогрѣвать на огнѣ, но далеко не доводить до степени вскипѣнія. Къ становленію дежи можно воду употреблять погорячѣе, нежели къ замѣсиванію хлѣбовъ.

Что надлежитъ до количества воды, сего въ самой точности опредѣлить не можно, по тому что въ мукахъ есть разное свойство: одна требуетъ воды больше, другая меньше. Участвуетъ же въ этомъ и выработываніе тѣста, по тому что отъ сильнаго вымѣсиванія беретъ оное въ себя воды больше.

Малуенъ говоритъ: вода, употребляемая въ первый заторъ кашши, не содержится еще къ мукѣ, какъ 10 къ 15. Во Франціи въ кислое тѣсто кладутъ воды меньше,

Digitized by Google

ше, по тому что мѣсятъ оное круто и гуще, нежели самое тѣсто къ хлѣбамъ. Въ противномъ случаѣ берутъ оной въ содержанїи къ мукѣ; именно, когда мѣсятъ мягкое тѣсто, какъ 10 къ 15. Содержанїе муки къ водѣ, говоритъ онъ далѣе, должно вообще разумѣть, когда щитать всю воду и всю муку, сколько оныхъ употребляется въ растворъ кислаго тѣста, и въ замѣсъ самаго хлѣбнаго тѣста. Однакожъ содержанїе это служитъ не для всѣхъ хлѣбовъ вообще.

Городскїе хлѣбники употребляютъ въ замѣсъ воды больше, нежели въ домашнемъ хлѣбопеченїи, для того, чтобъ вышелъ рухлой и тяжеловѣснѣйшїй хлѣбъ; въ хозяйствѣ же не помышляютъ о барышахъ, а стараются имѣть доброй, вкусной и сытной хлѣбъ. По многимъ опытамъ въ этомъ найдено, что при употребленїи муки изъ сухой ржи надобно воды пять фунтовъ на 8 фунтовъ муки, или на 16 фунтовъ муки воды 11 фунтовъ. Не худо муку брать не мѣрою, а вѣсомъ, по тому что мѣра обмануть можетъ тѣмъ, что иная мука ложится рухло, а другая плотно. Воду же всегда можно класть мѣркою, вывѣсивъ единожды содержанїе оной.

О дрождяхъ и другихъ средствахъ для опары.

Кромѣ кислаго тѣста, на которомъ ставятъ кваш-ню, употребляется способъ приготовленїя такъ называемой опары, о которомъ упомянуто уже выше въ No 5, гдѣ сказано о Французскомъ хлѣбѣ. На этой опарѣ мѣсятъ тѣсто для пироговъ, нѣкоторыхъ хлѣбовъ и разнаго пирожнаго. Оная не можетъ произвести совершенно кислаго броженїя, и можно назвать оную прѣсноватою заквасою.

Къ составленїю опары служатъ разныя вещи, какъ то: пивныя дрожди, виноградныя дрожди, водка, сахаръ, мѣдовая сыта, яица, а въ особливости желтки яичные. Отъ оныхъ выходитъ тѣсто рухлое, мягкое и отчасти очень всходящее. Пивныя дрожди для опары имѣютъ

ютъ то преимущество, что на оныхъ можно мѣсить пшеничное и ржаное тѣсто.

Дрожди раздѣляютъ на верхнія или втулучныя, которыя при броженіи пива втулкою выбиваетъ; и на нижнія, которыя осѣдаютъ на дно бочки. Дрожди верхнія бываютъ легче, тучнѣе и чище дрождей нижнихъ или подонковыхъ. Послѣднихъ почти никогда для опары не употребляютъ.

Дрожди отъ пива бѣлаго бываютъ лучше, нежели отъ пива темнаго. Но первыя скорѣе окисаютъ, и надобно оныя скорѣе издерживать или высушивать. Хорошими считаютъ дрожди, когда онѣ свѣжи, чисты, легки, пахучи, не кислы и не противны вкусомъ.

Жидкія дрожди предпочитаютъ сушенымъ, по тому что они спиртоватѣе, сильнѣе и дѣйствительнѣе; почему тѣсто отъ нихъ скорѣе всходитъ.

Но какъ лѣтомъ не всегда можно имѣть свѣжія дрожди; окисшія же тѣсто портятъ: надлежитъ брать прибѣжище къ сушенію оныхъ. Производится это таковымъ образомъ: свѣжія дрожди выложить на чистое полотенце, чтобъ жидкость оныхъ истекла, а оставшееся исподоволь высушить. Нѣкоторые завязываютъ дрожди въ узелки льняной ветошки, кладутъ въ золу, чтобъ жидкость изъ нихъ вытянуло; остатки ставятъ въ чашечкахъ на печь, выпрокидываютъ послѣ на бумагу, и досушиваютъ. Высушивать дрожди надобно такъ, чтобъ засохли оныя и въ срединѣ, и чтобъ пальца въ оную вдавить было не льзя; сверхъ того должны они быть ломки, не разсыпаясь въ крошки; цвѣтомъ желтоватотемны. Не годятся оныя, естьли будутъ цвѣтомъ черны и вкусомъ горьки. Испытываютъ сушеныя дрожди таковымъ образомъ: распускаютъ нѣсколько оныхъ на горячей водѣ. Роспуску сего вливаютъ въ кипящую воду. Когда оной со дна поднимется и будетъ плавать на поверхности воды, значитъ это ихъ доброту. Когда упавъ на днѣ останутся, не годятся.

Свѣ-

Digitized by Google

Свѣжія или жидкія дрожди извѣдываютъ подобнымъ образомъ. Пускаютъ нѣсколько капель оныхъ въ кипящую воду: хорошія въ этомъ случаѣ остаются на поверхности, а въ холодной водѣ свертываются какъ сало; негодныя же упадаютъ на дно.

Есть еще средство къ испытанію, когда свѣжія дрожди утратятъ свою силу, годятся или нѣтъ оныя къ употребленію. Въ штофъ дрождей положить двѣ ложки хлѣбнаго вина, сахару кусокъ величиною въ два лѣсныхъ орѣха, и двѣ ложки пшеничной муки. Размѣшавъ все это, поставить въ теплое мѣсто. Когда дрожди не совсѣмъ еще испортились, вскорѣ произойдетъ кисѣніе, и опара эта взойдетъ; но должно оную скорѣе издерживать. Отъ дрождей, совсѣмъ испортившихся, всходу не послѣдуетъ.

Во Франціи, кромѣ кислаго тѣста, употребляютъ для бѣлыхъ хлѣбовъ и дрожди, и въ Парижѣ варятъ для сего особливое пиво; однакожъ получаемыхъ отъ онаго дрождей бываетъ недостаточно: по чему двоекратно въ недѣлю привозятъ пивныя дрожди изъ Фландріи и Пикардіи, обыкновенно сушеныя. Во Франціи прибавляютъ въ кислое тѣсто дрождей, для того что оныя всходъ хлѣбовъ ускоряютъ, и тѣсто учиняютъ удобнѣйшимъ къ выработыванію. По сказанію *Малуэневу*, кладутъ дрождей больше тогда, естьли нужно хлѣбопеченіемъ поспѣшить во столько времени, въ которое безъ дрождей успѣешь выпечь хлѣбовъ только двѣ печи, съ прибавленіемъ дрождей поспѣютъ три печи хлѣбовъ. Употребляютъ же, присовокупляетъ онъ, дрожди больше въ холодное, нежели теплое время. Далѣе, говоритъ онъ, чтобы знать, какъ надлежитъ употребить дрожди въ замѣсиваніе тѣста, къ полученію хорошихъ хлѣбовъ, должно научаться съ опытности; что на обыкновенномъ кисломъ тѣстѣ съ примѣсью дрождей поставленные хлѣбы имѣютъ не токмо лучшій вкусъ, но и лучше держатся, или не такъ скоро черствѣютъ, какъ

Digitized by Google

какъ хлѣбъ, на одномъ кисломъ тѣстѣ поставленный. Должно однако, присовокупляетъ онъ, подбивку эту дрождей производить малымъ количествомъ; инако хлѣбы не выдутъ хороши.

Время къ положенію дрождей въ поставленные на кисломъ тѣстѣ хлѣбы, когда оное вынимаютъ къ валянію. Дѣлаютъ послѣ сего въ тѣстѣ ямочку для размоченія въ оной пивныхъ дрождей водою.

Вышесказанное *Малуэнемъ* относится только до Французскаго торговаго пшеничнаго хлѣба; но въ Нѣмецкой землѣ, по сказанію достовѣрныхъ людей, въ нѣкоторыхъ мѣстахъ пекутъ хлѣбы таковымъ же образомъ изъ ржаной муки, и въ поставленную квашню изъ кислаго тѣста подбавляютъ понемногу дрождей. Вкусъ хлѣба сего бываетъ не столько кисль. Г. *Шребер* пишетъ: въ Дрезденѣ славной Локевицкой хлѣбъ состоитъ изъ смѣси тѣстъ изъ муки пшеничной и муки ржаной; первое ставятъ на опарѣ изъ дрождей, а послѣднее на кисломъ тѣстѣ; послѣ чего оныя смѣшиваютъ. Безъ этой смѣси пшеничнаго тѣста, изъ одной ржаной муки, съ прибавкою дрождей, тѣсто въ хлѣбахъ не всходитъ, и оные въ печи сплющиваются. У насъ въ Россіи дрождей въ хлѣбы изъ ржаной муки не употребляютъ.

Что надлежитъ до цвѣту хлѣбовъ, отъ подмѣси дрождей оной не бываетъ столько бѣлъ, какъ въ хлѣбахъ, на одномъ кисломъ тѣстѣ поставленныхъ, отъ того, что по заключенію *Малуэневу* дрожди составляютъ огнистую закваску. Чѣмъ крѣпче употребляется закваса, тѣмъ чернѣе выходятъ хлѣбы; съ другой стороны тщательное вымѣсиваніе тѣста руками доставляетъ оному въ хлѣбахъ бѣлизну. Почему, заключаетъ онъ, что надобно въ ставленіе хлѣбовъ класть меньше кислаго тѣста и дрождей, нежели обычайно, и больше тѣсто вымѣсивать руками. Наклонность столѣтія нашего къ нѣгѣ и праздности примѣтна даже въ хлѣбопече-

Digitized by Google

печенїи: нещастїе, вредное человѣческому роду вообще. Въ каждомъ состоянїи видимо, что всякъ исполняетъ должность свою съ нерачениемъ. Пекари, къ убавленїю работы своей, изобрѣли подбавлять въ кислое тѣсто дрожди: ибо это замѣняетъ трудъ вымѣсиванїя; но чрезъ то сообщаютъ хлѣбамъ совсѣмъ постороннее свойство.

О подбавленїи въ тѣсто соли.

Присаливанїе тѣста не токмо удобряетъ вкусъ хлѣбовъ, но и прїумножаетъ количество оныхъ: ибо мука съ помощїю соли при вымѣсиванїи больше воды въ себя вбираетъ. Служитъ же соль и къ прочному лежанїю хлѣбовъ. Я замѣтилъ, говоритъ *Малуэнь*, что присоленой хлѣбъ высыхая, меньше теряетъ вѣсу своего, нежели несоленой. Между тѣмъ присоленые хлѣбы скорѣе черствѣютъ; но очень долго лежатъ и не плесневѣютъ.

Предлагая въ этой статьѣ многое изъ сочиненїй *Малуэневыхъ*, которой столько совершенно разумѣлъ пекарное искусство, сообщу я и то, что пишетъ онъ объ присаливанїи тѣста.

Хлѣбы изъ присоленаго тѣста въ печенїи нешаковы выходятъ цвѣтны; однакожъ корка оныхъ, въ супы употребленная, не развариваетсѧ, и въ крошки не распадаетсѧ. Соль больше, нежели пивныя дрожди, имѣетъ свойства окрѣпить тѣсто, для того, что дрожди, вздымая тѣсто вверхъ, легко послѣ могутъ произвести, что хлѣбы изъ онаго опадутъ и сдѣлаютсѧ слипухами; а особливо, когда мука въ нихъ употреблена изъ сыроватыхъ зернъ. Въ особливости должно соль употреблять, когда въ тѣсто кладены пивныя дрожди: ибо оная остановляетъ кисѣнїе заквасъ и тѣста. Чрезъ задержанїе кисѣнїя тѣсто всходитъ лучше; кисѣнїе дѣйствуетъ тогда только внутри, и хлѣбы отъ сего выходятъ легче. Естьли тѣста, изъ худой муки сдѣлан-

Digitized by Google

ланнаго, не присолить, оное перейдетъ, хлѣбъ выдетъ закаловатъ и слипъ. Когда, къ отвращенію сего, пекарь допуститъ тѣсту всходить до вышняго степени, хлѣбы выдутъ мягки и не связны, а по тому въ печи расплющатся.

Количество соли въ присоленіе тѣста должно быть соразмѣрно добротѣ муки. Когда мука отъ натуры имѣетъ въ себѣ мало соляныхъ частицъ, въ таковую надобно класть соли больше, нежели въ муку хорошую и свѣжую. Естьли соли въ тѣсто положить много, оное не таково хорошо взойдетъ.

Настоящее время класть соль въ кислое тѣсто, когда оное уже въ первый разъ на водѣ растворено будетъ, и вторично вливаютъ воды, съ которою тѣсто мѣсить. Естьли же соль класть при самомъ поставленіи хлѣбовъ, или раствореніи кислаго тѣста, это воспрепятствовало бы всходу; по тому что соль кисѣніе останавливаетъ. Въ одномъ лишь случаѣ можно соль класть въ это время, когда настоитъ опасность, что кислое тѣсто можетъ перейтить, какъ-то бываетъ отъ примѣси въ него дрожжей. Можно же употреблять соль, когда нужно удержать всходъ его, чтобъ не взошло оное прежде, нежели надобно. Еще нужнѣе и того класть соль въ большіе рѣшетные хлѣбы, къ задержанію всходу и усовершенствованію онаго: ибо рѣшетной хлѣбъ поднимается больше, нежели бѣлой.

Должно остерегаться, чтобъ не переложить соли въ хлѣбы много: это произведетъ вреда больше, нежели не доложить соли. Съ употребленіемъ соли то же обстоятельство, какъ и съ употребленіемъ благовонныхъ вещей, можно непримѣтнымъ образомъ дойтить въ излишество. Пересоленіе мучныхъ пищъ несравненно ощутительнѣе, нежели пищъ травяныхъ. *Малуенъ* говоритъ, что въ Англіи кладутъ соли обыкновенно фунтъ на бусель, которой равняется полутору четверику Россійскому безъ малаго. Однакожъ лучше каждо-

Digitized by Google

му пекарю сдѣлать въ этомъ собственное испытаніе, всегда помня, что лучше не досолить, чѣмъ пересолить. Малѣйшій пересолъ совсѣмъ истребляетъ добрый хлѣбный вкусъ изъ хлѣба. Впрочемъ соль прибавляетъ хлѣбу вкусу и питательности; она клеевитую часть муки учиняетъ склизкою, и слѣдственно питательною.

Какимъ образомъ подновить, или, какъ говорится, подмолодить перешедшее тѣсто?

Въ броженіи или кисѣніи тѣста можно полагать четыре степени, къ которымъ оное дойтить способно. 1) Степень броженія кислаго тѣста, когда учинится оное кисло, или кисловато и летуче. 2) Степень броженія въ взошедшемъ тѣстѣ, когда оное приходитъ въ состояніе, въ каковомъ должно сажать оное въ печь къ запеканію. Когда тѣсто взойдетъ, бываетъ оное спиртовато. 3) Степень въ тѣстѣ, когда оное надлежащую мѣру всходу своего переступитъ и перекиснетъ. Въ этомъ степени должно оное поправить, и низвести обратно во вторый степень. 4) Степень, когда тѣсто испортится и перейдетъ въ гнилость; примѣтно сіе въ кисломъ тѣстѣ, для заквасы употребляемомъ, когда оное долго лежитъ, и не будетъ подсвѣжено въ настоящее время.

Когда тѣсто находится въ третьемъ степени броженія, или, какъ говорится, перешло, хлѣбъ изъ онаго будетъ нетокмо кислъ, но и закаловатъ, и въ печи не поднимется.

Перекисѣніе тѣста очень легко можетъ случиться въ жаркое годовое время, когда печь не довольно еще горячо натоплена, а хлѣбъ пришелъ уже во вторый степень броженія. Не улученіе вытопленія печи ко времени, когда тѣсто совсѣмъ взойдетъ, бываетъ причиною сего неудобства. Чтобы не потерять ошъ сего цѣлой замѣсъ хлѣбовъ, должно тѣсто съ прибавкою воды

Digitized by Google

воды вновь перемѣсить. Эта подбавляемая вода, по состоянію годоваго времени, должна быть больше или меньше тепла. Естьли тѣсто сдѣлается жидковато, подбавить еще нѣсколько муки, и вновь рачительно перемѣсить. По произведеніи сего надлежитъ тѣсто тотчасъ передѣлать въ хлѣбы, и не медливъ, сажать въ печь; по тому что подбавленная мука броженію придаетъ новыя силы. Къ отвращенію предстоящаго убытку, не должно скучать симъ вторичнымъ трудомъ: хлѣбы выдутъ лучше и больше количествомъ. Разумѣется впрочемъ само по себѣ, что передержанное тѣсто, находящееся уже въ чашахъ хлѣбныхъ, и въ нихъ взошедшее, должно къ перемѣсенію съ водою и мукою опять выложить въ корыто. Нѣкоторые, избавляя себя труда сего, выпрокидываютъ хлѣбъ по хлѣбу на столъ, и на ономъ съ водою и мукою перемѣсиваютъ; однакожъ это дѣйствіе крайне не надежно: происходитъ отъ сего не выпекающійся хлѣбъ съ закаломъ и отстающими верхнею и нижнею корками.

Замедленіе вытопленія печи случается отъ топленія сырыми дровами. Зимою сему замедленію, чтобъ не приключило оное переходу тѣста, скорѣе можно пособить, нежели лѣтомъ: стоитъ только тѣсто изъ теплаго мѣста вынесть въ холодноватое. Однакожъ мѣсту сему не должно быть совсѣмъ холодну, чтобъ тѣсто не опало и броженіе совсѣмъ не остановилось; а это составитъ то, что, избѣгая одной погрѣшности, впадешь въ другую, столько же вредную.

Когда же печь вытопится прежде, нежели хлѣбы взойдутъ, должно угли пригресть вокругъ къ стѣнамъ печи; въ устьѣ же зажечь нѣсколько тонкихъ полѣнцовъ дровъ, крестообразно другъ на друга положенныхъ. Горящіе угли отъ пламени сихъ дровъ угаснутъ и почернѣютъ; а чрезъ то степень жару, каковому должно быть въ печи, поддержится. Всего лучше одна-

Digitized by Google

но располагать такъ, чтобъ и печь, и тѣсто къ сажанію въ одно время поспѣвали.

О выдѣлываніи хлѣбовъ.

Выдѣлываніе хлѣбовъ называется у пекарей раздѣленіе приготовленнаго тѣста на большіе или малые куски, отчасти круглые, частью продолговатые. Надобно знать свойство своего тѣста, должно ли оное на столѣ съ прибавкою муки еще перевалять. Гдѣ къ выдѣлыванію хлѣбовъ употребляютъ хлѣбныя чаши, тамъ сіе не нужно. Естьли случится, что надобно будетъ въ одну печь сажать и большіе хлѣбы и булки: то послѣднія надобно сперва выдѣлывать. Оныя къ всходу своему требуютъ больше времени, нежели большіе хлѣбы. При томъ же, какъ булочное тѣсто дѣлается мягче или рухлѣе, ржаные же хлѣбы мѣсятъ круче, то хлѣбы надобно выдѣлывать послѣ: ибо рухлое тѣсто медленнѣе крутаго поднимается. Что же въ большихъ хлѣбахъ оказывается больше вкусу, нежели въ малыхъ изъ того же тѣста, происходитъ отъ того, что кисѣніе или броженіе въ малыхъ хлѣбахъ не можетъ такъ сильно происходить, какъ въ большихъ.

Чѣмъ рухлѣе тѣсто, тѣмъ меньше выдѣланные изъ онаго хлѣбы удерживаютъ свой видъ. Почему изъ таковаго надлежитъ дѣлать только малые хлѣбцы. Но чѣмъ круче тѣсто, тѣмъ удобнѣе оное для большихъ хлѣбовъ.

Кажется впрочемъ, что круглый видъ хлѣбовъ имѣетъ больше способности къ всходу, выпеченію и прочности, нежели продолговатый. Но кто любитъ въ хлѣбахъ больше корку, нежели мякишь, для таковаго лучше хлѣбы продолговатые: ибо у оныхъ бываетъ больше поверхности. Напротивъ продолговатые хлѣбы теряютъ много вѣсу чрезъ испареніе во время печенія. Чѣмъ больше форма хлѣба отъ круглости отходитъ, тѣмъ больше теряетъ онъ вѣсу, сколько имѣлъ онаго

въ

Digitized by Google

въ шестѣ послѣ испеченія. То же самое замѣчено и въ разсужденіи малыхъ круглыхъ булокъ, для того что, чѣмъ меньше хлѣбъ, тѣмъ больше поверхность, или верхняя корка его, и тѣмъ легковѣснѣе выдетъ оной по испеченіи.

О топленіи печи и сажаніи хлѣбовъ.

Въ топленіи печи все дѣло состоитъ въ томъ, чтобъ равнообразно нажечь или разгорячить подъ, какъ и своды печи. Когда подъ нагоритъ горячѣе, нижняя корка хлѣбовъ пригоритъ, а верхняя корка почти не зарумянится. Естьли же сводъ нагоритъ горячѣе поду, пригоритъ верхняя корка, мякишь отъ ней отстанетъ, а нижняя корка не пропечется.

Къ топленію печей, имѣющихъ высокіе своды, большею частью употребляютъ мѣлкія дрова или хворостъ, также вѣтьви березовыя, ольховыя и еловыя. Рѣдко удобны къ сему бываютъ дрова полѣнныя; поелику мѣлкія дрова бьютъ въ сводъ очень яркимъ пламенемъ, то оной нагораетъ больше, нежели подъ. Почему надлежитъ угли по часту разгребать, чтобъ жаръ отъ своду обращаясь и въ подъ входилъ. Естьли же печь топится полѣнными, или колоными дровами, надлежитъ по временамъ жаръ, или раскаленые угли отчасти выгребать, чтобъ подъ не нагорѣлъ больше свода. Естьли случится, что подъ нагоритъ слишкомъ, не должно въ этомъ случаѣ золу выметать начисто. Чѣмъ больше останется золы на поду, тѣмъ меньше оной опалять можетъ. Но чѣмъ больше полагаешь, что подъ нагорѣлъ мало, тѣмъ чище должно оной выметать. Употребляютъ къ сему такъ называемое помело, состоящее въ нѣсколькихъ ветошкахъ, привязанныхъ къ концу шеста; къ вымещанію помело смачиваютъ. Это смачиваніе должно производить умѣренно: ибо ничто такъ скоро не портитъ поду, какъ мокрота, упадающая на него во время его раскаленія.

Digitized by Google

Зола, пристающая ко дну хлѣбовъ, по вынутіи и остуженіи оныхъ, счищается щоткою.

Еще надобно вѣдать, что при топленіи печи колоными дровами, горящіе угли, когда печь почти натопится, надобно пригребать къ устью; въ устье же раскладывать огонь изъ лучинокъ, чтобъ яркимъ пламенемъ онаго нагрѣвало сводъ. Въ началѣ должно, чтобъ огонь горѣлъ въ задней части и къ стѣнамъ печи; въ окончаніи же топленія надобно нагорячить въ устьѣ, нежели въ другихъ частяхъ печь.

Какимъ образомъ продолжить топленіе печи, когда еще хлѣбы къ сажанію не поспѣли, о томъ сказано уже въ предшедшемъ о подновленіи перешедшаго тѣста.

Выметая печь къ сажанію хлѣбовъ, надобно жаръ пригребать къ горячайшей части, которая обыкновенно бываетъ правая сторона; а напослѣдокъ къ устью, и сажать хлѣбы.

Малуэнево наставленіе о настоящемъ способѣ сажать хлѣбы, подтвердилось опытами. Начало сажанія въ той сторонѣ, говоритъ онъ, которая меньше нагорѣла: ибо извѣстно, что жарчайшая сторона сообщаетъ жаръ свой сторонѣ меньше горячей, и чрезъ то поостываетъ. Кажется, что весь жаръ печи устремляется на хлѣбы, и въ особливости на посаженные послѣ. По сему жарчайшая сторона нѣсколько охлаждается, для того что сторона меньше жаркая занята хлѣбами, и хлѣбы первопосаженные долѣе выпекаются; а по сему сторона, на которую ихъ сажаютъ, не должна быть самая горячая.

Далѣе, говоритъ онъ, что хлѣбники во Франціи, посадивъ одинъ рядъ хлѣбовъ, заслоняютъ печь, для того, чтобы хлѣбы поднялись. Естьли хлѣбы предъ сажаніемъ взошли по надлежащему, печь всегда держутъ заслоненную, т. е. устье оной закладываютъ желѣзною заслонкою. Однакожъ не такъ долго держатъ

ее

Digitized by Google

ее заслонену, когда хлѣбы взошли мало, для того что корка верхняя въ противномъ случаѣ истрескается, и будетъ казаться какъ бы пригорѣлая, хотя и не пропечется. Естьлижъ хлѣбы взошли, заслоняютъ устье, чтобы въ противномъ случаѣ съ верхнею коркою не произошло того же.

Когда сажать хлѣбы различной величины, то самые большїе, и которые не скоро пропекаются, должно сажать сперва вокругъ стѣнъ; а малые и рухлые хлѣбы въ средину, или ближе къ устью, чтобы оные, какъ скорѣе выпекающїеся, удобнѣе было вынуть.

Естьли хлѣбъ при сажанїи треснетъ, таковой поднятся уже не можетъ. Нѣкоторые вдавливаютъ это мѣсто ямкою, чтобы корка въ печенїи не отставала.

Къ сообщенїю пшеничнымъ хлѣбамъ цвѣтности снаружи, во Франціи мажутъ оные молокомъ. Сыта медовая цвѣту хорошаго не сообщаетъ. Помазываніе ржаныхъ хлѣбовъ одною водою производитъ на оныхъ хорошїй темный цвѣтъ.

Наши Нѣмецкїе хлѣбники, говоритъ Г. *Шреберъ*, употребляютъ слѣдующую уловку: они во время печенїя имѣютъ въ запасѣ угольной жаръ впереди печи къ устью по обѣ стороны. Когда усмотрятъ, что хлѣбы въ печи не довольно зарумяниваются, берутъ мочальную кисточку, омоченную въ водѣ, и спрыскиваютъ по обѣ стороны къ устью находящїйся жаръ. Отъ сего происходитъ въ печи паръ, который отъ горячести своду упадая, ложится на хлѣбы, и онымъ сообщаетъ румяность.

Я слышалъ отъ искусныхъ хлѣбниковъ, что не всѣ изъ нихъ употребляютъ вышеписанное средство къ подцвѣчиванїю хлѣбовъ; но закрываютъ плотно устье печное, чтобы выходящая изъ самыхъ хлѣбовъ испарина, обратно упадая на оные, подцвѣчиваніе произвела. Послѣ, по опытности своей зная пору, открываютъ

Digitized by Google

печные отдушники одинъ по другомъ, чтобы удержать на хлѣбахъ сообщенный онымъ лоскъ и цвѣтъ. Это дѣйствіе требуетъ опытности и раченія.

Еще подцвѣчиваютъ хлѣбы слѣдующимъ образомъ: по складкѣ выдѣланныхъ хлѣбовъ на доски, вымазываютъ оные холодною водою. Предъ сажаніемъ вымазываютъ ихъ вторично оною. По испеченіи, лишь только вынутъ хлѣбъ, то спрыскиваютъ на лопатѣ еще холодною же водою, и всовываютъ на малое время въ печь на лопатѣ. Отъ сего выходятъ очень красивые хлѣбы.

Такъ называемые *обварные* хлѣбы, по выдѣланіи, обмокаютъ въ горячую воду, и сажаютъ въ печь между двухъ малыхъ огней, изъ лучинокъ раскладенныхъ. Давъ хлѣбу полежать столько, чтобъ поверхность онаго позаскорлупѣла, вынимаютъ и складываютъ къ сторонѣ, пока всѣ хлѣбы таковымъ образомъ будутъ передѣланы; вынимая изъ печи, опять оные вымазываютъ водою. Это сказано о булкахъ; хлѣбы же ржаные не обмокаютъ въ воду, но только вымазываютъ. Для поспѣшности къ сему подсушиванію сажаютъ по нѣскольку хлѣбовъ на доскахъ складенныхъ. Послѣ натапливаютъ печь и хлѣбы допекаютъ по обыкновенному.

О вынимании и храненіи хлѣбовъ.

Прежде сказано уже, что хлѣбы, въ разсужденіи величины своей, крутости тѣста и виду, требуютъ больше или меньше времени къ своему пропеченію.

Не рѣдко можетъ случиться, что хлѣбы въ печи не всѣ равнообразно пропекаются. Въ этомъ случаѣ Французскіе хлѣбники имѣютъ обыкновеніе на пропекающіеся скорѣе другихъ хлѣбы класть по одной или по двѣ лучинки, которое, по извѣстію *Малуэневу*, составляетъ особливую выгоду. Хлѣбники увѣрили его, что эти лучинки въ той части печи, гдѣ положены будутъ, пропеканіе замедливаютъ, и жаръ предъ устьемъ печнымъ умножаютъ, что пособствуетъ сидящимъ тутъ хлѣ-

Digitized by Google

хлѣбамъ, когда оные пекутся слабѣе, а задніе сильно. Все замѣченное мною съ тщательнымъ наблюденіемъ въ этой уловкѣ, говоритъ сей рачительный естества испытатель, состоитъ въ томъ, что лучинки сіи издаютъ отъ себя паръ, подобно полосѣ горячаго дыму, къ устью стремящагося. Лучинки сіи должны быть изъ вялаго, а не сушенаго полѣна.

Еще Французскіе пекари въ печи, очень жарко натопленной, скорѣе обыкновеннаго открываютъ устье. Однакожъ это пригорѣнію хлѣбовъ не всегда препятствуетъ. По чему лучше печь топленіемъ не пережаривать, и тщательно оную по выше приведеннымъ правиламъ испытывать, имѣетъ ли оная надлежащій къ хлѣбопеченію степень горячести. Между тѣмъ, естьли быть въ этомъ погрѣшности, лучше желать, чтобъ печь была слишкомъ насжена, нежели не дотоплена: ибо въ недотопленной печи не пособишь тѣмъ, что хлѣбы оставишь въ ней сидѣть больше положеннаго времени; потому что сказано уже прежде, что въ этомъ случаѣ хлѣбъ только высохнетъ, а не выпечется, выдетъ не вкусенъ и съ красноватымъ мякишемъ.

По вынутіи хлѣбовъ, должно еще главнѣйше наблюдать, чтобы получили они послѣднюю свою выдѣлку, т. е. исподоволь остужены были. Вдругъ остывшій хлѣбъ не достигаетъ своего совершенства.

Когда хлѣбы печены въ надворной печи, и должно оные на ночвахъ, а особливо въ зимнее время, переносить, надлежитъ оные складывать одинъ съ другимъ ближе, и только малые промежки оставляя, чтобъ жаръ въ нихъ долѣе удерживался, а не вдругъ бы остыли, и тѣмъ воспрепятствовано было ихъ испаренію. Лучше всего уставлять круглые хлѣбы на ребро, а продолговатые на концы. Когда класть оные плашмя, испареные одной стороны совсѣмъ будетъ удержано. Въ вышесказанномъ же учрежденіи хлѣбы опираются самою малою частью.

При

При таковомъ, къ послѣдней выдѣлкѣ хлѣбовъ нужномъ исподовольномъ остуживанїи, должно остерегаться вносить оные въ жилой покой: ибо можетъ тутъ быть приключенъ вредъ человѣкамъ. Незнающимъ служителямъ должно запретить, чтобъ не нагрѣвали они зимою горячими хлѣбами покоя, въ которомъ спятъ.

Манетти говоритъ, хотя хлѣбы издаютъ отъ себя очень пріятное испареніе, но которое здорово и укрѣпляюще можетъ быть только въ нѣкоемъ степени. Между тѣмъ сіи испаренія, когда хлѣбы остываютъ въ маломъ тѣсномъ покоѣ, могутъ произвесть очень великой вредъ. *Бергавъ* повѣствуетъ, что горячіе, изъ печи вынутые хлѣбы, къ остуженію оставлены были въ тѣсномъ запертомъ покоѣ. Всѣ вошедшіе въ него поражены какъ бы громомъ, и попадали мертвы. Съ испареніями хлѣбовъ то же обстоятельство, какъ и съ испареніями молодаго вина. Небольшое количество онаго, поднесенное къ носу находящагося въ обморокѣ человѣка, можетъ онаго въ себя привести; но когда ходить въ запертомъ мѣстѣ, гдѣ молодое вино бродитъ, подвергнешься всегда опасности во мгновеніе лишиться жизни.

Естьли вынутые хлѣбы будутъ имѣть созженную корку, или очень потемнѣвшую, стоитъ оные только накрыть: то выходящіе изъ хлѣбовъ пары корку овлажняютъ и сдѣлаютъ мягкою.

Обыкновеніе, по испеченіи въ надворныхъ печахъ хлѣбовъ класть оные къ остыванію на траву, не годится. Лучшимъ образомъ выпекшіеся хлѣбы втягиваютъ изъ травы и находящейся подъ оною земли сырость, отъ чего нижняя корка отмякаетъ, пропадаетъ въ мякишѣ добрый хлѣбный вкусъ, и дѣлается онъ съ закаломъ. Въ этомъ случаѣ лучше всего класть хлѣбы на подстланную чистую ржаную солому до времени переноски оныхъ въ чуланъ. Во время сего лежанія на соломѣ, а особливо въ холодную погоду, должно хлѣбы по-

Digitized by Google

покрывать скатерьтьми, чтобъ они по вышесказанному вдругъ не могли остынуть.

Когда исподовольное охлажденіе хлѣбовъ усовершаетъ ихъ доброту, то не меньше нужно охлажденіе это производить въ сухихъ чуланахъ, нежели въ сырыхъ и со сводами погребахъ. Несправедливое то мнѣніе, будто бы горячіе хлѣбы, въ сырой погребъ снесенные, долѣе удерживаютъ свою мягкость. Послѣднее скорѣе случается, когда они въ сухомъ мѣстѣ исподоволь остывая, отъ паровъ своихъ освободятся. Естьли же не остывшіе хлѣбы внести въ сырое мѣсто, оные неминуемо заплесневѣютъ и скорѣе загніютъ. Въ предотвращеніе сего, не худо даже лѣтомъ, не вносить хлѣбы въ холодные погреба прежде нѣсколькихъ дней по испеченіи.

Равнымъ образомъ, что вышесказано, хлѣбовъ къ охлажденію не должно класть плашмя, но круглые на ребро, а продолговатые на концы ставить: такъ точно учрежденіе это лучшее къ сбереженію и прочности хлѣбовъ. Плашмя на нижней коркѣ положенный хлѣбъ въ теплое время года всего меньше можетъ быть проченъ, и вскорѣ плесневѣя, портится: ибо къ нижней коркѣ воздухъ доступать не можетъ, отъ чего она начинаетъ плесневѣть, и поврежденіе это распростирается внутрь.

Всего лучше хлѣбы сохранять въ большихъ шкафахъ, установляя оные на ребро по полкамъ шкафа.

Случается иногда, что необходимость доводитъ печь хлѣбы изъ худой, даже поврежденной и затхлой муки, отъ чего имѣютъ оные противной запахъ. Таковые хлѣбы по вынутіи изъ печи накрывать не должно, ни къ охлажденію ставить между собою тѣсно, чтобы испарины ихъ свободнѣе выходить могли; да и ставить оные въ томъ мѣстѣ, гдѣ хранятся, также не тѣсно между собою.

Digitized by Google

О признакахъ добраго хлѣба.

Всего выше предложеннаго кажется, что довольно къ уразумѣнію, каковымъ образомъ должно выдѣлывать здоровые и вкусные хлѣбы. Теперь скажемъ о признакахъ, по каковымъ узнавать хорошо выпеченный хлѣбъ по наружности и внутренности. Корка не столько, какъ мякишь показываетъ это.

Состояніе корки. а) Оная не должна быть *съ отлипаніями*, т. е. чтобы мѣстами отстала отъ мякишу; такъе не имѣть скорлупы, которая обыкновенно, бывъ пережжена, отпадаетъ. — Порокъ этотъ въ хлѣбѣ происходитъ, когда тѣсто перейдетъ или перекиснетъ.

б) Корка не должна быть *не равна*, *разодрана* и *въ трещинахъ*. Происходитъ это отъ употребленія очень перекваснвшагося кислаго тѣста, когда мѣсятъ на водѣ горячей, и когда хлѣбы при сажаніи въ печь другъ съ другомъ будутъ столкнуты.

в) Не должна же быть корка *очень мягка*. Это случается съ верхнею коркою, когда сводъ въ печи не довольно нагоритъ отъ топленія. Естьли же выдетъ мягковата корка нижняя, значитъ, что подъ не имѣлъ довольной горячести, или недостаточно былъ отъ золы очищенъ; оная гдѣ нибудь лежала толсто, и жаръ отъ поду не могъ по надлежащему доходить до хлѣбовъ. Совсѣмъ же отмякаетъ нижняя корка, естьли горячіе хлѣбы долго будутъ лежать на землѣ или травѣ.

г) Обѣ корки, верхняя и нижняя, не должны быть *черны* и *спалены*. Это происходитъ отъ противуположеннаго состоянія печи, т. е. когда оная будетъ слишкомъ горяча.

д) *Блѣдная корка* не всегда составляетъ признакъ худаго хлѣба. Случается это отъ упущенія вымазыванія хлѣбовъ водою при сажаніи въ печь.

е)

Digitized by Google

е) Когда *совсѣмъ отлилшая*, или отъ мякишу отставшая, составляетъ порокъ. Отставшая верхняя корка происходитъ отъ великой горячести своду, а отставшая нижняя корка отъ великой же горячести нижняго поду въ печи. Происходитъ же этотъ порокъ отъ холоду, дошедшаго и воспрепятствовавшаго всходу хлѣбовъ, и отъ дрождей, когда оныя безъ подбавки кислаго тѣста къ ставленію квашни изъ ржаной муки употреблены будутъ.

ж) *Очень толстая верхняя корка* случается больше въ домашнихъ рѣшетныхъ, а не въ торговыхъ хлѣбахъ; что охотники до корокъ и не щитаютъ за порокъ. У городскихъ пекарей не бываетъ оная толста, отъ того, что предъ сажаніемъ вымазываютъ они поверхность хлѣбовъ водою. Хлѣбы, выдѣлываемые въ хлѣбныхъ чашахъ, которыхъ верхняя сторона при сажаніи въ печь приходитъ внизъ, имѣютъ обыкновенно толстую корку: ибо оную въ комѣ тѣста, когда кладутъ въ чашу, водою не смазываютъ.

з) Хлѣбъ вообще съ коркою должны быть окатисты, а не плоски. Сплюснутые хлѣбы выходятъ отъ того, что тѣсто не довольно взойдетъ. Вскипяченная и опять остуживаемая вода, также снѣговая и жесткая вода равномѣрно препятствуютъ хлѣбамъ подниматься. Холодомъ нарушенное кисѣніе то же самое производитъ, когда теплота, всходъ хлѣбовъ производящая, убавится; при чемъ часть летучихъ частицъ изъ нихъ излетаетъ, тѣсто окиснетъ, остынетъ и сдѣлается закалывато. Не меньше, когда и выдѣланной хлѣбъ предъ сажаніемъ взойдетъ больше надлежащаго, вмѣсто того, что въ прочемъ надобно было оному въ печи подняться, дѣлается на немъ скорлупа, отстаетъ отъ мякишу и трескается.

О состояніи мякишу.

а) Хлѣбъ внутри не долженъ быть *тѣстянъ* или *не вылекшійся*. Неподнявшіеся хлѣбы происходятъ отъ

Digitized by Google

отъ недостатку хорошей заквасы, или кислаго тѣста, когда хорошее кислое тѣсто присолятъ, и тѣмъ безъ нужды охолодятъ огняность его, такъ что по замѣсенiи съ мукою въ тѣсто оное подняться не можетъ; когда мука изъ проросльıхъ въ полѣ зернъ не довольно круто замѣсена будетъ; когда ржаная мука ставлена будетъ на одной опарѣ изъ дрождей, безъ прибавки кислаго тѣста; когда въ печи жаръ не равнообразенъ, или недостаточенъ; когда тѣсто перешло, или не дошло; когда броженiе тѣста холодомъ нарушено будетъ, или изъ печи вынутые горячiе хлѣбы положены будутъ на траву, или на сыромъ мѣстѣ, отъ чего въ особливости къ нижней коркѣ дѣлается закалъ.

б) Хлѣбу должно всемѣстно *подняться*, а не въ частяхъ нѣкоторыхъ, и не запхнуться. Хорошимъ симъ качествамъ противуположенныя произходятъ равномѣрно отъ причинъ, выше въ а) показанныхъ.

в) Мякишь свѣжаго, но остывшаго хлѣба *не долженъ легко растираться*. Естьли же сiе случится, знакъ, что хлѣбъ въ недовольно натопленой печи долго держанъ былъ, и отъ того больше высохъ, нежели вышекся.

г) Хорошаго мягкаго, но остывшаго хлѣба мякишь, при сжатiи въ рукѣ, долженъ, подобно упругому тѣлу, по распущенiи руки, обратно распространиться и притти въ прежнее состоянiе. Это доказываетъ, что тѣсто въ ставленiи квашни и при вымѣсиванiи порядочно выработано.

д) Мякишь хорошаго хлѣба долженъ быть *очень ноздреватъ*. Это разумѣется въ разсужденiи пшеничнаго и ржанаго хлѣба. Въ таковомъ ноздри бываютъ малы и въ великомъ множествѣ, что происходитъ отъ введеннаго хорошимъ вымѣсиванiемъ воздуху, и составляетъ признакъ добраго хлѣба. Ноздри же, происходящiя отъ кислаго тѣста, бываютъ больше продолговатѣе въ меньшемъ количествѣ, и составляютъ признакъ, что тѣсто было худо выработано. е)

Digitized by Google

е) *Когда ноздри въ хлѣбѣ безпорядочны, неравны и очень велики*, при чемъ большею частью корка отъ мякишу отстаетъ и пригораетъ, значитъ, что много воды переложено.

ж) Естьли въ хлѣбномъ мякишѣ *очень много и самыхъ маленькихъ ноздрей*, таковой хлѣбъ не столько бываетъ вкусенъ; равно какъ малое количество большихъ ноздрей показываетъ, что тѣсто не рачительно было вымѣсиваемо, что переложено въ него кислаго тѣста, или что тѣсто перешло; отъ чего при томъ выходятъ кислые и съ растрескавшеюся коркою хлѣбы. Въ булкахъ большія ноздри происходятъ отъ худыхъ дрождей, или отъ великаго остуженія тѣста. Черные пузыри на булкахъ происходятъ отъ того же.

з) Когда въ хлѣбѣ изъ кислаго тѣста недостаетъ ноздрей, или весьма мало очень малыхъ скважинокъ, доказываетъ, что мало положено кислаго тѣста, и самое тѣсто не взошло, для того что недостатокъ заквасы не въ силахъ тѣсто поднять. Въ хлѣбахъ, съ намѣреніемъ круто замѣсиваемыхъ, бываетъ въ ноздряхъ недостатокъ. Хлѣбы изъ рухлаго тѣста ноздреватые бываютъ вкуснѣе по причинѣ своей ноздреватости.

и) Внутри хлѣба не должно быть мучныхъ крупинокъ. Сему препятствуютъ происходить, не натирая рукъ во время вымѣсиванія тѣста мукою. Тѣсто отъ рачительнаго вымѣсиванія приходитъ само собою въ такое состояніе, что къ рукамъ приставать не станетъ. Знакъ добраго вымѣсенія, *когда тѣсто будетъ льнуть не къ рукамъ, а къ собственнымъ своимъ частицамъ*. Избѣгаютъ же крупинокъ мучныхъ, когда употребляется въ заквасу не очень застарѣлое кислое тѣсто. Застарѣлое неподсвѣженое, или неподмоложенное кислое тѣсто бываетъ не въ состояніи всѣ мучныя частицы проникнуть; оное оставляетъ нѣкоторыя изъ нихъ нераздѣленными, кои въ своемъ мучномъ

номъ состоянiи оказываются, и въ выпекшихся хлѣбахъ.

i) Мякишь добраго хлѣба *не долженъ быть красноватъ цвѣтомъ.* Порокъ этотъ происходитъ иногда еще въ мельницѣ, когда жеркова пущены будутъ очень скоро, какъ-то случается на вѣтреныхъ мельницахъ отъ весьма сильнаго вѣтру; или когда по многу засыпать и долго молоть, отъ чего муку поджигаетъ; или при замѣсиванiи, когда вмѣсто теплой воды употреблена будетъ горячая. Отъ первой и послѣдней причины происходящая красноватость производитъ очень невкусные хлѣбы.

к) Хлѣбъ *не долженъ при жеванiи на зубахъ скрылѣть;* происходитъ это отъ нечистоты жерновъ при молонiи, что отъ того попадаетъ въ муку много песку, отдѣлившагося отъ камней, и что очень вредно здоровью.

л) Хорошiй хлѣбъ не долженъ имѣть въ себѣ *ни противнокислаго, ни суроваго вкусу;* не должно въ немъ быть вкусу, ни отзывающагося пылью, ни подпаленою мукою, ни затхлостiю. Всякiй непрiятный въ хлѣбѣ вкусъ противополагается прiятнокисловатому вкусу. Оные весьма между собою различествуютъ. Непрiятнокислой вкусъ происходитъ отъ застарѣлой и обезсилѣвшей заквасы, которая не подможена отъ излишнепереложенной заквасы; когда тѣсто до сажанiя въ печь перешло; естьли холодъ осадилъ поднимающееся тѣсто, и вообще отъ всѣхъ тѣхъ причинъ, отъ которыхъ выходитъ не выпекающiйся закаловатый хлѣбъ. Переложенiе дрождей въ излишествѣ, или испортившихся производитъ въ хлѣбѣ кислоту и горечь.

м) Добрый хлѣбъ не долженъ имѣть вкусу ни *тѣстянаго, ни мучнянаго.* Происходитъ это отъ недостаточнаго положенiя воды и отъ того, что тѣсто очень круто замѣсено. Естьли къ тому тѣсто будетъ

изъ

Digitized by Google

изъ муки пшеничной, которая горячѣе свойствомъ, нежели ржаная, оная еще при самомъ началѣ такъ сказать запаляется: сему пособляется охлажденіемъ чрезъ довольную подбавку воды. Вообще вкуснѣе хлѣбъ бываетъ, въ которомъ переложено воды, нежели переложено муки. Чѣмъ больше войдетъ въ тѣсто воды и воздуху, тѣмъ легче оное взойдетъ, хлѣбъ лучше и вкуснѣе выпечется, и легче будетъ для желудка. Можетъ произойтить въ хлѣбѣ тѣстяной и мучняной вкусъ, когда оной рановременно будетъ изъ печи вынутъ, или по вынутіи вдругъ остынетъ.

н) Хорошій хлѣбъ долженъ имѣть собственный свой вкусъ, собственно хлѣбнымъ называемый. Этотъ вкусъ отнимается у него излишнимъ положеніемъ воды, чѣмъ и тѣсто все испортить можно. Хотя же въ предшедшемъ м) сказано, что лучше переложить, нежели не доложить воды, но не должно преступать собственными опытами изведанную мѣру.

о) Кромѣ собственнаго добраго хлѣбнаго вкусу, долженъ хлѣбъ имѣть нѣкоторый *спиртоватый вкусъ*. Оный происходитъ отъ хорошаго кислаго тѣста, отъ добраго кисѣнія, и отъ улученія настоящей поры къ сажанію хлѣбовъ въ печь. Именно, чтобъ хлѣбы не совсѣмъ еще много взошли; потому что жаръ печной къ всходу хлѣбовъ въ печи самой нѣсколько содѣйствуетъ, или дѣлаетъ оной, что хлѣбы на столькожъ поднимутся вверхъ мѣрою, на сколько были до посажденія въ печь. Когда хлѣбы внѣ печи достигнутъ самой вышней степени своего поднятія, такъ что жару печному довершать ничего не останется, хлѣбы не будутъ имѣть спиртоватаго вкусу, и въ послѣдствѣ скорѣе обыкновеннаго зачерствѣютъ. Надлежитъ сажаніемъ хлѣбовъ въ печь такъ улучать, чтобъ нѣкоторой части всходу ихъ еще не довершилось. Замѣчаніе сему лучше всего сдѣлать, когда тѣсто раскладывается въ хлѣбныя чаши: въ оныхъ примѣтнѣе нѣсколько тѣсто поднимет-

Digitized by Google

ся, и сколько еще осталось до полнаго всходу. На доскахъ же въ выдѣланныхъ хлѣбахъ всходъ этотъ не столько бываетъ замѣтенъ. Когда же предъ самымъ сажанїемъ тѣсто раздѣлять, и по обдѣланїи хлѣба тотчасъ оной въ печь сажать, вкусъ хлѣба выдетъ слабъ. То же самое послѣдуетъ, когда растворенное кислое тѣсто мукою не посыпать, чтобъ спиртоватыя частицы не разлетались. Теряется же и въ лучшемъ тѣстѣ спиртоватость, когда хлѣбъ при сажанїи въ печь будетъ надломленъ. Не меньше отъ тѣснаго сомкнутїя между собою хлѣбовъ въ печи пропадаетъ этотъ спиртоватой вкусъ.

п) Хлѣбъ бываетъ либо *изъ рухлаго*, или *крутаго тѣста*, и въ этомъ случаѣ каждый для себя долженъ замѣчать по обстоятельствамъ своего роду жизни, пищеваритѣльныхъ силъ и своего здоровья, котораго роду хлѣбъ для него лучше. Находятъ, что и особамъ, провождающимъ сидячую жизнь, рухлой хлѣбъ не всегда бываетъ полезенъ. По чему заключаю, что хлѣбъ средственный, ни очень густый, ни проховый, т. е. рухлый, можетъ для большей части людей быть лучшимъ, предположивъ однако, что оной хорошо взошелъ и выпеченъ.

р) При добротѣ хлѣба многое зависитъ и отъ старости онаго, то есть времени, сколько пролежитъ онъ отъ испеченїя до употребленїя. Свѣжеиспеченный горячїй кислый хлѣбъ не здоровъ желудку и зубамъ, ржаные хлѣбы добротнѣе бываютъ, день и далѣе спустивъ по испеченїи. Хотя бы хлѣбъ этотъ испеченъ былъ изъ лучшей муки, но очень устарѣвъ, теряетъ вкусъ свой и запахъ; тогда онъ содержитъ въ себѣ меньше питательной силы. Рѣшетной ржаной хлѣбъ напротивъ долѣе удерживаетъ свѣжесть и силы, естьли только сохраняемъ будетъ лѣтомъ въ холоднова-томъ и сухомъ мѣстѣ накрытый. Опарной хлѣбъ со дня на день теряетъ доброту свою, и даже на другой день по испеченїи учиняется безсильнѣе и не вкусенъ.

Digitized by Google

ХЛѢБЪ и ХЛѢБЦЫ. (С. *Повар.* и *Присл.*) Здѣсь говорено будетъ не объ обыкновенныхъ хлѣбахъ, которыми занята была предшедшая статья хлѣбопеченія; но объ особливыхъ блюдахъ, поварами и приспѣшниками такъ названныхъ.

Хлѣбъ Баварской, или *кремной*. Сдѣлай густой кремъ изъ муки крупичатой, осьми яичныхъ желтковъ, половины свѣжаго лимону, изрѣзаннаго ломтиками отчасти, а прочее изрубивъ дробно, съ прибавкою консерву изъ цвѣтовъ померанцовыхъ, растертаго ложкою свѣжей сметаны, или густыхъ снимокъ и сахару, вари. Возьми круглой бѣлой хлѣбъ въ фунтъ или съ небольшимъ вѣсомъ, взрѣжь верхъ онаго, выколупай мякишь; размочи въ молокѣ съ сахаромъ выдолбленныя корки, начини въ него вышесказаннаго крему, заложи взрѣзанное. Положи остатковъ крема на блюдо, на оной хлѣбъ, накрой кремомъ и сгладь; уложи ломтиками лимону. Заглассируй сахаромъ и запеки въ печи. Подавай горячій.

Хлѣбъ Венгерской. Смотри въ статьѣ *Хлѣболеченіе*.

Хлѣбъ дынею. Возьми полуфунтовой Французской хлѣбъ, выбери изъ онаго мякишь, взрѣзавъ нижнюю корку, наполни въ него салпико. (Смотри это слово). На дно блюда, въ которомъ подавать, влей кулису и усыпь тертымъ пармезаномъ; положи на это хлѣбъ; вокругъ пять или шесть хвостовъ бараньихъ, задержанныхъ въ брезѣ; между хвостовъ луковицъ бѣлыхъ, сваренныхъ въ бульйонѣ съ малою долею анису; смочи все кулисомъ, усыпь пармезаномъ, зарумянь въ печи и подавай съ немногимъ соусомъ.

Хлѣбъ дынею постной. Возьми таковой же хлѣбъ, какъ писано въ предшедшей статьѣ, и также выдолбивъ, обжарь въ маслѣ и положи въ него рагу изъ молокъ. (См. *Молоки*.) Въ блюдо, на которомъ подавать, положи постнаго кулису, усыпь крошками бѣлаго хлѣба; гарнируй ершами, сваренными въ куртбульйонѣ, меж-

Digitized by Google

ду оными положи луковицъ, хлѣбъ, облей кулисомъ и зарумянь въ печи. Подавай съ хорошею эссенціею. Вмѣсто луковицъ можно класть филейки угря, или иной рыбы.

Хлѣбъ желтой. Возьми полфунта толченаго сахару, два фунта пшеничной муки, десять яичныхъ желтковъ, два яица цѣлыхъ. Яица взбей довольно: положи въ нихъ сперва сахаръ, по томъ муку; вымѣшай, разложи тѣсто это въ бумажныя коробочки, вымазанныя коровьимъ масломъ, поставь въ тортную сковороду и запеки быстрымъ пыломъ огня. Когда хлѣбъ этотъ довольно вздуется, дай сверьху сильной огонь, чтобъ сдѣлалась сверьху корка. Вымажь разболтаннымъ на водѣ яичнымъ желткомъ. Пока еще горячи, вынувъ изъ коробочекъ, разрѣжь въ продолговатые куски и засущи въ вольномъ духу.

Хлѣбъ Исланской. Изруби мягко пупковъ рябцовыхъ, горсть фисташечныхъ облупленныхъ ядръ; столки вмѣстѣ въ иготи, прибавь три или четыре яичныхъ желтка и жюсу изъ телятины; вымѣшавъ все это, пропусти сквозь сито въ блюдо, приставь на горячую золу, покрой тортною сковородою съ насыпаннымъ жаромъ, и когда пропечется, подавай горячій.

Хлѣбъ кровяной. Устели кострюлю ломтями ветчиннаго сала, и крепинъ или сальникъ; на это выложи полштофа крови свиной, смѣшанной съ полуторымъ фунтомъ мѣлко изрубленнаго свинаго подчеревка, мѣлко изрубленными же петрушкою, цибулею, печерицами, зубкомъ чесноку, луковицами вареными съ солью и пряностьми; завороти другъ на друга концы сальника, заложи ломтями ветчиннаго сала; запеки въ горячей золѣ и подавай съ хорошею эссенціею.

Хлѣбъ лимонной. Взбей бѣлки двухъ свѣжихъ яицъ, подбавь въ нихъ кожицу обтертую съ двухъ свѣжихъ лимоновъ; послѣ смѣшай это съ двумя фунтами толченаго сахару: передѣлай смѣсь сію въ шарики, величиною

Digitized by Google

ною въ желтокъ яичной, раскатай шарики въ продолговатокруглыя лепешечки, поклади на бумагу и запеки въ тортной сковородѣ умѣреннымъ жаромъ, чтобы вздулись.

Хлѣбъ миндальной. Возьми по полуфунту сахару и муки крупичатой, три желтка и четыре цѣлыхъ яица, двѣнатцать золотниковъ миндалю, двѣ ложки воды розовой или коричной, по полутору золотнику кардамону, мушкатнаго цвѣту и корицы, горсть анису; а естьли угодно, то и шесть золотниковъ вареной въ сахарѣ лимонной корки, столькожъ померанцовой и цукату. Яица сперва должно долго взбивать, по томъ подмѣшивать мало по малу сахаръ, послѣ муку, пряности и вареную корку, продолговатыми кусочками изрѣзанную. Напослѣдокъ вымажь способную къ сему сковороду масломъ коровьимъ, уклади дно и стороны оплатками, вылей тѣсто и запеки; когда остынетъ, разрѣжь въ куски.

Или таковымъ образомъ: возьми восемь довольно взбитыхъ цѣлыхъ яицъ и шесть желтковъ, полосками накрошенаго миндалю, корицы, мушкатнаго цвѣту, кардамону и цукату по произволенію; вдей туда же шесть ложекъ розовой воды, вмѣшай по три четверти фунта толченаго сахару и крупичатой муки: вымѣшай все гораздо. Вымажь сковороду масломъ коровьимъ, по испеченіи на оной этой вылитой смѣси, разрѣжь оную въ куски, вымажь яичными бѣлками и засуши въ вольномъ духу.

Или: возьми полфунта съ розовою водою столченаго миндалю, безъ четверти фунтъ толченаго сахару, десять свѣжихъ довольно взбитыхъ яицъ и осьмую долю фунта муки крупичатой; вымѣшавъ все это, запеки на бумагѣ въ тортной сковородѣ, разрѣжь въ куски, помажь яичнымъ бѣлкомъ, усыпь сахаромъ и позасуши въ печи.

Digitized by Google

Хлѣбъ. Миссиссилской. Возьми булку въ фунтъ или съ не большимъ вѣсомъ; выбери изъ ней мякишь, взрѣзавъ снизу, наполни хорошимъ рагу изъ молодыхъ перепелокъ, голубятъ, устрицъ, яичниковъ куриныхъ, пѣтушьихъ гребней, трюфелей, опенокъ и тому подобнаго. Булку прежде начиненія надобно поразмочить въ молокѣ, послѣ начинивъ, обжарить румяно. Подавать съ телячьимъ сладкимъ мясомъ шпикованнымъ и вареною ветчиною, глассированными какъ фрикандо, и обливъ соусомъ оныхъ.

Хлѣбъ Монтморенсовъ. Возьми въ куски разняшыхъ рябцовъ и слукъ, скроши оные ломтиками еще мѣльче, маринируй въ маслѣ Прованскомъ съ солью, крупно толченымъ перцомъ, мѣлко изрубленными петрушкою, цибулею, печерицами, шалотомъ и зубкомъ чесноку. Прибавь къ сему ветчины, шѣмъ же образомъ накрошенной. Уклади это подобіемъ хлѣба, устели кострюлю ломтями телятины и ветчины; положи сдѣланной хлѣбъ съ ихъ маринадомъ; накрой ломтями ветчиннаго сала и пеки на маломъ огнѣ. Когда поспѣетъ, выложи на блюдо; а въ кострюлю влей двѣ ложки кулису и не много редукту; взвари, чтобъ счерпать жиръ, процѣди сквозь сито, подави въ процѣженое соку изъ лимону и облей хлѣбъ.

Хлѣбъ ластетной. Столки сухарей изъ рѣшетнаго хлѣба, или натри мѣлко черстваго рѣшетнаго хлѣба, смѣшай съ довольнымъ количествомъ сахару, прибавь толченаго анису, кишнецу и не много муки крупичатой; разведи это взбитыми яичными желтками, чтобъ вышло самое густое тѣсто. Послѣ подобіемъ малыхъ хлѣбцовъ наложи онаго на оплашки, запеки въ тортной сковородѣ или въ печи.

Хлѣбъ по Голландски изъ миндалю и фисташекъ. Возьми полфунта миндалю сладкаго, четверть фунта фисташечныхъ ядръ, столки въ ступи съ цукатомъ и полфунтомъ сахару; прибавь шесть или восемь яичныхъ

ныхъ желтковъ свѣжихъ, и бѣлки отъ оныхъ, особливо голичкомъ взбитые; вымѣшай все, выложи на блюдо, смазанное масломъ коровьимъ, сгладь ножемъ, запеки въ печи и послѣ глассируй.

Хлѣбъ померанцовой. Возьми сухой померанцовой корки полфунта, вырѣжь внутренній бѣлокъ, чистую корку положи въ банку, налей фунтомъ сахарнаго сыропу и мочи недѣлю. Тогда возьми четверть фунта облупленнаго и на трое или на четверо скрошеннаго миндалю, три золотника крупно столченыхъ фенхельныхъ сѣмянъ, полтора золотника мушкатнаго цвѣту, и не много соли виннаго камня (Sal tartar.); вмѣшай это въ сыропъ къ померанцовой коркѣ, а по томъ столькожъ крупичатой муки, чтобъ вышло не очень крутое тѣсто; сваляй изъ онаго продолговатые хлѣбцы, дай часъ времени, постоявъ въ тепломъ мѣстѣ, взойти; послѣ чего пеки какъ обыкновенныя булки. Когда испекутся, горячія еще разрѣжь въ куски, посыпь сахаромъ и корицею, и засуши на бумагѣ въ печи.

Хлѣбъ Ульмской. Возьми два фунта муки крупичатой, на каждой фунтъ муки четверть фунта сахару, мушкатнаго цвѣту, кардамону, не много перцу, анису, фенхелю, на каждой фунтъ муки по четыре яичныхъ желтка и по нѣсколько свѣжихъ дрождей; положи все это въ кострюлю, или иную посудину, и парнымъ молокомъ разведи въ тѣсто не густое и не жидкое, но только бы отставало отъ посуды. Дѣлай изъ онаго малые продолговатые хлѣбцы, сажай на листъ жести и поставь въ теплое мѣсто, чтобъ взошли. По томъ надрѣжь ихъ вдоль и запекай въ печи. Устье печное не должно много отворять, чтобъ не вошло воздуху. Когда пропекутся, надрѣжь ихъ поперегъ и опять посади въ печь, чтобъ позасохли.

Или другимъ образомъ: размѣшай около двухъ пригоршней крупичатой муки на бутылкѣ снимокъ; замѣсивъ порядочно, поставь въ теплое мѣсто, чтобъ не

Digitized by Google

много повзошло. Тогда подбавь туда же два яица цѣлыхъ, и еще отъ четырехъ яицъ желтки, полфунта мѣлко столченаго сахару, полтора золотника кардамону, столькожъ мушкату и иныхъ пряностей, а муки столько, чтобъ вышло густое тѣсто; сваляй изъ онаго круглые хлѣбцы, посадивъ оные на листъ жестяной, близь печи позасуши, а по томъ пеки въ печи. Когда остынутъ, разрѣжь въ ломти въ палецъ толщиною и засуши въ вольномъ духу.

Хлѣбъ Французской. Смотри въ статьѣ. Хлѣбопеченіе No 5.

Хлѣбъ черничкикъ. Къ сему пирожному берутъ тѣсто массепанное. (Смотри въ статьѣ *Тѣсто.*) Пряныя приправы въ этотъ хлѣбъ толкутъ и крощатъ крупно; оныя состоятъ въ перцѣ, корицѣ, гвоздикѣ, кардамонѣ, мушкатномъ цвѣтѣ, цукатѣ, лимонной коркѣ и въ сахарѣ вареномъ инбирѣ. Смѣшай сіи приправы съ массепаннымъ тѣстомъ, подѣлай шарики, обверни въ жидковатое тѣсто, запеки до желта въ тортной сковородѣ.

Извѣстное въ Поварняхъ *черничкино тѣсто* составляетъ не иное что, какъ растворъ изъ муки, молока, бѣлаго вина, яицъ и соли смѣшанной; въ этомъ тѣстѣ обжариваютъ разныя вещи въ маслѣ коровьемъ. Когда тѣсто это сдѣлано жидко, и яичныхъ бѣлковъ въ него не положено, составляетъ это *кларъ*, въ своемъ мѣстѣ описанный. Естьли же замѣсено будетъ оное погуще, тогда употребляется къ вышеписанному черничкину хлѣбу на обертку и въ разное печенье. Къ сему взять желаемую желѣзную форму, подержать оную въ горячемъ коровьемъ маслѣ, а по томъ плавно омочить въ это тѣсто, опять опустить въ масло; послѣ чего тѣсто вскорѣ отъ формы отставъ, зажаривается и вздувается.

Хлѣбъ Шведской. Смотри въ статьѣ *Хлѣбопеченіе* No 7.

Хлѣб-

Digitized by Google

Хлѣбцы изъ телятины съ горохомъ. Ядертую часть отъ задней телячей ноги изруби съ говяжьимъ саломъ, петрушкою, цибулею, печерицами, зубкомъ чесноку; замѣси на яицѣ цѣломъ, приправь солью и перцомъ, прибавь не много сметаны, или жюсу холоднаго. Вымажь формы масломъ коровьимъ, и положивъ въ нихъ приготовленную телятину, сгладь, покрой ломтиками сала; запеки и подавай съ рагу изъ зеленаго гороху, подбитаго кулисомъ.

Хлѣбцы изъ телятины съ калустою. Взявъ одну или двѣ ядерныхъ части телятины, изрѣжь въ ломтики очень тонкіе. Устели форму, или маленькую кострюлю ломтиками сала ветчиннаго; на это клади ломти одинъ на другой, смазывая каждой взбитымъ яицомъ; а вокругъ облѣпи и покрой хорошимъ фаршемъ. Кочень капусты обвари въ кипяткѣ, выжми воду, изрѣжь въ грани и обжаривай съ кускомъ масла коровьяго, пучкомъ травъ и ломтемъ ветчины; ужаривъ, смочи жюсомъ и бульіономъ; уваривъ, подбей кулисомъ и еще увари. Остуди это рагу, и тогда выложи въ кострюльку, покрой тѣмъ же фаршемъ, ломтями телятины и сала; запеки въ печи, или въ горячей золѣ. Выложи этотъ хлѣбецъ на блюдо, оботри жирное и подавай съ хорошею мясною эссенціею.

Хлѣбцы кремные. Сперва напечь маленькихъ булочекъ, въ куриное яицо величиною, обтереть терпугомъ нижнюю корку оныхъ, взрѣзавъ снизу корки, выдолбить мякишь и начинить въ нихъ крему, описаннаго выше, въ отдѣленіи хлѣбъ Баварской, заложить кружки, опутать нитками и мочить въ молокѣ; послѣ давъ осякнуть, обжарить въ свѣжемъ свиномъ салѣ, или коровьемъ маслѣ. Снять нитки, посыпать сахаромъ, заглассировать раскаленною лопаткою и подавать горячіе.

Хлѣбцы печеричные. Возьми довольно печерицъ, (или хотя другихъ хорошихъ грибовъ), каждую разрѣжь

Digitized by Google

рѣжь на двое; вари въ водѣ, прибавивъ кусокъ Чухонскаго масла, обваляннаго въ мукѣ, пучокъ травъ; положи кусокъ сахару и крошечку соли; вари, и когда сокъ почти выкипитъ, подбей сметаною съ яичными желтками. Начини этимъ выдолбленныя булочки, обжаренныя въ маслѣ.

Хлѣбцы съ сморчками тиненые. Сморчки разрѣзавъ пополамъ, размочи въ теплой водѣ, а по томъ ополощи въ нѣсколькихъ водахъ: обжарь оные съ кускомъ масла коровьяго, пучкомъ травъ и ломтикомъ ветчины: ужаривъ, смочи жюсомъ и бульёномъ. Изъ маленькихъ булочекъ выдолби мякишь: начини ихъ фаршемъ изъ варенаго птичьяго мяса, съ саломъ говяжьимъ и ветчиннымъ обвареннымъ, съ рубленными петрушкою, цибулею и сморчками, на шести яичныхъ желткахъ, съ мякишемъ вынутымъ изъ булокъ, обжареннымъ съ солью и перцомъ въ сметанѣ; начинивъ, опутай булочки ниткою, помочи не много въ жюсѣ, обваляй въ мукѣ и обжарь румяно. Положи въ блюдо, на которомъ подавать. Подавай съ вышесказаннымъ рагу сморковымъ.

ХОЛОДНЫЯ ЖИДКІЯ ПИЩИ. (С. *Повар.*) Описанныя здѣсь блюда совсѣмъ у насъ не употребительны, а взяты изъ Поварни Нѣмецкой; но какъ прилагается стараніе въ Словарѣ семъ, сколько можно не пропустить никакихъ приготовленій, къ тому же нѣкоторыя изъ блюдъ сихъ очень вкусны, то и приложена здѣсь онымъ роспись.

Холодное бишефное. Взявъ свѣжихъ померанцовъ, позапечь оные близь жару, или въ горячей золѣ, разрѣзать въ большіе куски, налить понтакомъ, или инымъ хорошимъ краснымъ виномъ; когда вино горечью напитается, развести оное толикимъ же числомъ воды, и подсластить сахаромъ, положить ломаныхъ пшеничныхъ сухарей, или гренковъ бѣлаго хлѣба. — Вмѣсто сухарей можно класть въ него крендели.

Холо-

Digitized by Google

Холодное бузиннаго молока. Завязавъ бузиннаго цвѣту въ ветошечку, варить въ прѣсномъ коровьемъ молокѣ, подбить яичными желтками, и остудивъ, подавать съ гренками. Естьли угодно, можно подслащивать сахаромъ.

Холодное земляничное. Ягоды перебравъ, положить въ сито, и ополоснувъ водою, скласть въ блюдо, посыпать довольно сахаромъ и смочить виномъ. Естьли угодно, можно вино развести водою. Таковымъ образомъ приготовляютъ холодное изъ *малины*, куманики и черники. Къ послѣднимъ въ приправу кладутъ корки, обтертой съ свѣжаго лимону.

Холодное изъ вина. Употребляется къ сему какое угодно вино, бѣлое или красное. Оное приправить обертою съ лимону коркою, мѣлкостолченными корицею и кардамономъ; кладутъ въ него гренки бѣлаго хлѣба и сухари. Естьли въ это прохладительное лѣтнее кушанье употреблять хорошія вина, пряностей класть не должно, чтобъ не заглушали натуральнаго оныхъ вкусу: ибо впрочемъ можно употреблять къ сему самое простое вино, подслащивая сахаромъ.

Когда въ жаркое лѣтнее время вздумается прохладиться виннымъ холоднымъ кушаньемъ, и сдѣлать оное наскоро: взять верхней корки рѣшетнаго хлѣба, стереть на терку и пропустить сквозь рѣшето, налить понтакомъ, или Когорскимъ виномъ, развести не много водою и подсластить сахаромъ.

Холодное изъ пива. Стеревъ на терку корки рѣшетнаго хлѣба, положить въ чашу, налить пивомъ, подсластить сахаромъ и приправить обертою коркою съ свѣжаго лимону. Обтираніе корки къ сему лучше производить таковымъ образомъ: обтирать на теркѣ кожицу съ цѣлаго лимону; и когда оной окажется довольно, по той же теркѣ тереть корку хлѣбную; оная сниметъ оставшіяся на теркѣ частицы лимонной корки, и лучше оныя съ хлѣбомъ смѣшаются. Горькое

пиво

пиво къ сему не годится. Естьли холодное это дѣлать изъ пива бѣлаго, приправляютъ оное также лимономъ и толченою корицею, или мушкатнымъ цвѣтомъ.

Холодное лимонадное. Выдавить сокъ изъ лимоновъ, которыхъ взять сколько угодно счетомъ, но обыкновенно по одному лимону на человѣка считая; развести водою, подсластить сколько нужно сахаромъ. Подавать, поразмочивъ въ немъ сухарей или цукерброду. Нѣкоторые кладутъ въ него тертаго сухаго бѣлаго хлѣба, что очень прилично. Когда употребить въ него обтертую на сахаръ лимонную корку, вкусъ удобрится.

Холодное миндальное. Возьми двѣ части сладкаго и одну часть горькаго миндалю, вари въ водѣ, пока кожица съ него спадетъ; столки очищенной миндаль мягко, положи въ кипящее прѣсное коровье молоко, подбавь сахару, и подбивъ яичной желтокъ, выложи въ суповую чашу, поставленную на треножникѣ надъ углями, чтобъ молоко безъ мѣшанія исподоволь свариваясь, огустѣло. Остуди въ ледникѣ и подавай, посыпавъ корицею. Къ умноженію вкусу можно во время подбиванія желткомъ приправлять обтертою съ лимону коркою, и когда сгустится, подавить изъ лимону соку. Содержаніе приправъ къ молоку можетъ быть слѣдующее: на полторы бутылки прѣснаго молока взять сладкаго миндалю фунтъ, горькаго полфунта, шестнатцать яичныхъ желтковъ, цѣлой лимонъ къ обтиранію корки, и наконецъ къ выжатію изъ него соку на огустѣвшую поверхность молока.

Безъ прибавки коровьяго молока можно подавать одно миндальное молоко, сдѣланное съ прибавкою дынныхъ и огуречныхъ сѣмянъ какъ для оршаду. (См. Оршадъ.)

Холодное молочное. Взваривъ прѣснаго коровьяго молока, дать оному поостынуть, подбить яичными

Digitized by Google

желтками, приправить сахаромъ обтертымъ объ лимонъ, и размочивъ въ немъ сухарей, остудить на льду и подавать.

Холодное, яичной цитронадъ называемое. Въ пространномъ горшкѣ взбить бѣлки и желтки отъ двѣнатцати яицъ; влить туда же три стакана виноградного вина; приправить сахаромъ, сколько онаго нужно къ подслащенію, кардамономъ и коркою обтертою съ трехъ свѣжихъ лимоновъ. Выложить въ суповую чашу и остудить. Подавая на столъ, выдавить сокъ изъ трехъ обтертыхъ лимоновъ, взмѣшать и посыпать корицею.

ХРѢНЪ (С. *Повар.*) Растѣніе довольно извѣстное, котораго корень употребляется въ растворъ, подаваемой къ солонинѣ, жареной свининѣ, и ко всякимъ соленымъ и свѣжимъ отварнымъ рыбамъ. Корень хрѣновой, прежде употребленія, должно очистивъ, завялить, а потомъ стереть на терку. Изъ стертаго хрѣну приготовляютъ слѣдующіе холодные и горячіе растворы.

1) *Хрѣнъ холодной.* Стертой хрѣнъ посыпавъ солью, перетереть ложкою и утоптать; послѣ чего развести хорошимъ уксусомъ.

2) Хрѣнъ стертой поставить на тарелкѣ противъ жару, чтобъ ѣдкость изъ него вытянуло; послѣ чего смѣшать съ нимъ тертое на терку квасное яблоко, посыпать довольно сахаромъ, перетереть ложкою и развести уксусомъ.

3) *Хрѣнъ горячій.* Стертаго хрѣну взварить въ сметанѣ съ солью; оной подаютъ къ говядинѣ и разнымъ рыбамъ.

4) Взять стертаго хрѣну, толченаго пшеничнаго сухаря, двѣ ложки молока, чайную ложечку крупичатой муки, смѣшать, развести говяжьимъ бульономъ и взварить.

Залѣ-

Digitized by Google

Замѣчаніе Медицинское.

Хрѣнъ составляетъ растѣніе очищающее кровь, противудѣйствующее гнилости, и весьма полезное въ цынготной болѣзни. Употребленіе онаго составляетъ весьма здоровую приправу.

Ц.

ЦВѢТНАЯ КАПУСТА. (С. *Повар.*) О приготовленіяхъ изъ оной писано въ статьяхъ *Калуста цвѣтная* и *Огородныя растѣнія*. Смотри слова сіи. Здѣсь въ добавокъ присовокупляется слѣдующее изъ оной приготовленіе.

Цвѣтная калуста съ раковымъ кулисомъ. Очистивъ капусту эту, отварить въ водѣ съ солью спѣло, но чтобы не раскипѣла. Послѣ чего облить оную раковымъ кулисомъ (см. *Кулисъ.*) и подавать, посыпавъ мушкатнымъ орѣшкомъ.

ЦЕДРАТЪ. (С. *Канд.* и *Дист.*) Родъ лимоновъ, отличающихся отмѣннымъ благовоніемъ своей кожи; оная во всѣхъ приготовленіяхъ лучше лимонной. Впрочемъ имѣетъ этотъ плодъ всѣ свойства лимону. Есть цедраты, имѣющіе красноватую кожу какъ на померанцахъ. Приготовленія изъ нихъ тѣ же, какъ изъ лимоновъ; почему смотри *Лимонъ.* Здѣсь присовокупляются еще нѣкоторые.

Цедратная водка. Обрѣжь чисто наружную кожицу съ цедратовъ; скрошивъ оную, положи въ кубикъ, налей водкою съ прибавкою воды; перегони на сильномъ огнѣ. Выгнанной спиртъ подсласти сахарнымъ сыропомъ и пропусти сквозь цѣдильную бумагу.

Цедратная водка красная, или ларфетъ амуръ. Къ сему употребляется вышеписанная цедратная водка; въ подслащиваніе оной употребляется сахарной песокъ, а

къ

Digitized by Google

къ подкрашенію кошениль, которой настойка (смотри *Краски*) подбавляется въ остывшій сыропъ, изъ сахарнаго песку разваренной. По перепущеніи сквозь бумагу водка эта называется парфет-амуръ.

Цедраты въ сахарѣ вареные. Спѣлые цедраты варятъ тѣмъ же образомъ, какъ *лимоны* (смотри это слово); неспѣлые же или зеленые слѣдующимъ образомъ: разрѣзавъ оные вдоль на грани, какой угодно величины, вымачивай въ водѣ; послѣ откинувъ на рѣшето, чтобъ осякли, вари въ легкомъ сахарномъ сыропѣ, и оставь стоять три дни. Тогда выложи осякнуть; а сыропъ съ прибавкою сахару увари перомъ: положи въ него цедраты, и давъ вскипѣть бѣлымъ ключемъ, сними съ огня. Когда остынетъ столько, что можетъ рука терпѣть, сбивай сыропъ ложкою къ одной сторонѣ, повертывай въ этомъ стущающемся сахарѣ цедраты; послѣ чего выбравъ, засуши на рѣшетахъ.

ЦЕРВЕЛАСЪ. (С. *Повар.*) Родъ толстой калбасы, коротшой, начиняемой изрубленнымъ свинымъ мясомъ, съ солью, перцомъ, другими пряностьми и рубленымъ рокамболемъ. Смотри *Калбасы.*

ЦИБУЛЯ. (С. *Повар.*) Родъ маленькаго луку, имѣющаго во вкусѣ и запахѣ своемъ нѣкую пряность, которыми придаетъ онъ пищамъ много пріятности; почему перья и корни онаго или луковки употребляются множественно въ Поварнѣ.

Замѣчаніе Медицинское.

Растѣніе это составляетъ приправу здоровую, полезную желудку, антискорбутическую и способствующую пищеваренію.

ЦИВЕТЪ. (С. *Повар.*) Трава, употребляемая въ салады, между прочими саладными травами. Имѣетъ пурпуровые цвѣтки, пучками растущіе, и множество маленькихъ листовъ. Въ поваренномъ огородѣ извѣстны оной три рода, *цивет малой*, *цивет Англинской* и

Digitized by Google

цвѣтъ Португальской. Вкусъ оной сходствуетъ къ луку.

ЦИКОРІЯ. (С. *Повар.*) Трава кровочистительная, называемая инако *солнцева сестра*, впрочемъ довольно извѣстная. Есть оная всюду дикорастущая; но водятъ оную и въ поваренныхъ огородахъ; зимою же въ теплицахъ и погребахъ для зимняго саладу. Чтобы имѣть цикорной салядъ безъ теплицы, надобно накопать цикорныхъ корней; взять худую кадку, всѣ стѣны оной изверстѣть скважинами, въ каждую скважину положить по корешку цикоріи, и насыпавъ полну кадку пескомъ, поставить въ теплой погребъ, въ которомъ зимою не мерзнетъ. Цикорія въ скважины выставленная пуститъ листы, и будетъ всю зиму снабжать саладомъ. Впрочемъ цикорію кладутъ въ травяные супы и разныя рагу.

ЦУКАТЪ. Смотри *Конфекты сухіе*.

ЦУКЕРБРОДЪ. (С. *Канд.*) Печенье или хлѣбенное изъ лучшей крупичатой муки, яицъ, сахару и разныхъ пряностей, которое наливая въ жестяныя или бумажныя коробки, въ вольномъ духу запекаютъ. Цукербродъ, или по переводу *сахарной хлѣбъ* этотъ лежитъ очень прочно; по чему можно онаго запасать, и въ особливости производить это, когда есть свѣжія яица. Лучшія къ печенію сего хлѣбеннаго предписанія слѣдующія:

1) Возьми восемь свѣжихъ яицъ, разотри и разболтай одни желтки отъ оныхъ; подкладывай въ нихъ фунтъ толченаго сахару по горсти, чтобъ вспѣнилось отъ трѣнія. Продолжая трѣніе, подбавь ложку розовой воды, кардамону и корицы, въ густую пѣну взбитые бѣлки яичные, по томъ по полуфунту муки крупичатой и бѣлой скорбильной просѣянной, одно за другимъ туда же примѣшать. Тѣсто это разлить въ малыя продолговатыя жестяныя коробочки, кои прежде вымазать коровьимъ масломъ и запечь. Вмѣсто жестяныхъ

Digitized by Google

ныхъ можно употреблять коробочки, сдѣланныя изъ бумаги, и также масломъ вымазанныя.

2) Фунтъ толченаго сахару, 36 золотниковъ скорбильной муки и 42 золотника крупичатой муки размѣшать на сколькихъ свѣжихъ взбитыхъ яицахъ съ виноградным виномъ, сколько нужно оныхъ къ составленію жидкаго тѣста: налить въ формы или коробочки, поставить въ тортную сковороду и запечь, засыпавъ сковороду въ угольной жаръ.

3) Возьми на пять яицъ, кои около четверти часа въ блюдѣ взбивать должно, фунтъ просѣяннаго сахару всыпь къ яицамъ, съ прибавкою трехъ золотниковъ толченой корицы, полутора золотника толченой гвоздики и трехъ фунтовъ бѣлой муки; вымѣшай и поступай по вышеписанному.

4) Фунтъ сахару смочивъ, развари до огущенія, очисть его и дай сыропу постынуть; по томъ отъ двѣнатцати яицъ бѣлки и желтки взбей голичкомъ въ густую пѣну, вылей въ сыропъ, положи фунтъ толченаго и просѣяннаго бѣлаго скорбила; вымѣшавъ все это, можно прибавить, кому угодно, фенхелю, или анису, или обтертой съ лимону корки.

5) Десять яицъ выпустить совсѣмъ, да къ нимъ же прибавить два желтка, и бить цѣлой часъ; послѣ всыпавъ фунтъ толченаго сахару, еще взбивать часа три или четыре; напослѣдокъ вмѣшать три фунта муки, налить въ формы и сажать въ печь.

6) *Цукербродъ Карлсбадской.* Возьми три цѣлыхъ яица, выпустивъ въ горшокъ, взбей не много, подбавь осмнатцать золотниковъ просѣяннаго сахару и взбивай безпрестанно къ одной сторонѣ, пока огуститъ. Растворъ этотъ долженъ быть столько густъ, чтобъ можно было оной складывать въ кучку. По томъ всыпь девять золотниковъ крупичатой муки или скорбильной, приставь горшокъ на угольной жаръ до тѣхъ поръ, какъ начнетъ пары испускать: тогда снявъ съ

Digitized by Google

огня, взбивай, пока остынетъ. Разрѣжь листъ бумаги вдоль на четверо, намазывай тѣсто ложкою поперегъ бумаги полосками, на ручной большой палецъ разстоянiемъ одна отъ другой; поклади на листъ жестяной, посыпь не много сахаромъ, сажай въ печь довольно горячую; давъ не много посидѣть, поглядывай; но устье печное не на долго оставляй отверсто, по тому что, когда войдетъ холодной воздухъ, цукербродъ опадетъ: поверни бумагу и дай цукерброду поджариться. Тогда вынь и срѣжь съ бумаги ножемъ. Когда жесть остынетъ, накладывай вновь тѣста и проворнѣе перепекай цукербродъ; впрочемъ тѣсто разжидѣвъ, будетъ по бумагѣ растекаться.

7) *Цукербродъ Французской.* Возьми 54 золотника толченаго сахару и пятнатцать золотниковъ просѣяннаго бѣлаго скорбила, три ложки крупичатой муки, яицъ и вина бѣлаго, взбитыхъ вмѣстѣ въ пѣну; положи къ яицамъ сахаръ, а по томъ муку, все взбей и взмѣшай довольно, налей въ бумажныя коробочки, запеки въ тортной сковородѣ, зарывъ оную въ жаръ. Посматривай, вздуется ли и желтѣетъ ли: когда это сдѣлается, вынь вонъ и засуши въ вольномъ духу.

8) *Цукербродъ Французской другимъ образомъ.* Возьми толченаго и просѣяннаго сахару вѣсомъ противъ двухъ сырыхъ яицъ куриныхъ, крупичатой муки вѣсомъ противъ одного яица; разбей въ горшкѣ два яичныхъ желтка, бѣлокъ же отъ нихъ особливо на тарелкѣ взбей ножемъ въ пѣну, положи въ горшокъ къ желткамъ, также и сахаръ, взбивай ложкою къ одной сторонѣ, пока побѣлѣетъ, и такъ сдѣлается густо, что можно будетъ накладывать кучкою. Всыпь тогда обтертой съ лимону корки, также отвѣшенную крупичатую муку, взмѣшай и наливай въ жестяныя формы, кои смазаны масломъ коровьимъ, а наливать въ формы не больше половины; поставь на жестяной листъ, сажай въ печь до-

Digitized by Google

довольно горячую; и естьли по испеченіи будетъ изъ формъ выходить чисто, цукербродъ хорошъ.

ЦЫБУЛЯ. Смотри *Цибуля.*

ЦЫПЛЯТА. (С. *Повар.*) Такъ называются молоденькія куры; мясо оныхъ вкуснѣе и сочнѣе, нежели старыхъ. Въ Поварнѣ много изъ оныхъ различныхъ приготовленій, какъ-то слѣдуетъ ниже. Просмотри также статью пуларда въ разныхъ приготовленіяхъ, кои относятся и до приготовленія цыплятъ.

Цыплята а ла каракалака. Изъ цыплятъ жирныхъ выбери кости; начини ихъ трюфелями, печенками птичьими, дробными луковками печеными, обжаривъ все въ Прованскомъ маслѣ съ лимономъ. Жаръ въ бумажныхъ коробочкахъ, вымазанныхъ Прованскимъ масломъ, положивъ подъ низъ и накрывъ ломтиками ветчиннаго сала. Когда поспѣютъ, обваляй въ крошкахъ бѣлаго хлѣба, и позажарь въ тортной сковородѣ. Или, не обваливая въ хлѣбѣ, сними сало и подавай въ коробочкамъ съ соусомъ пряным.

Цыплята въ брезѣ. Смотри въ статьѣ *Пуларда.*

Цыплята въ добѣ. Смотри Пуларда.

Цыплята въ золѣ. Возьми три маленькихъ цыпленка, опаливъ и выпотрошивъ, начини фаршемъ, сдѣланнымъ изъ ихъ печенокъ; обжарь въ кострюлѣ въ растопленномъ ветчинномъ салѣ, съ изрубленными петрушкою, цибулею, печерицами и зубкомъ чесноку. Въ другую кострюлю постели ломшей телятины и ветчины, положи на нихъ цыплятъ хлупью внизъ, выложи приправы, съ которыми онѣ были обжариваны: спрысни солью, накрой ломтями телятины и сала ветчиннаго; наложи крышку, и закопавъ въ горячую золу, держи, пока поспѣютъ.

Цыплята въ лоѣ. Очистивъ и выпотрошивъ двухъ цыплятъ, сплющи. Постели въ кострюлю ломтей телятины и ветчины: растопи ветчиннаго сала, процѣди сквозь сито и положи въ него рубленыхъ

Digitized by Google

петрушки, цибули, печериць, туда же и цыплять; пообжарь. Выложи цыплять на ломти хлупьми внизь, положи хорошихъ приправъ, накрой ломтиками ветчиннаго сала, и накрывъ кострюлю, упаривай на маломъ огнѣ. Когда поспѣютъ, вынь цыплятъ, а въ кострюлю положи кулису, приставь надъ жаромъ, сними жиръ, процѣди сквозь сито, облей цыплятъ и подави соку изъ лимону.

Цыплята въ широкогорлыхъ бутылкахъ. Выпотрошивъ оныхъ, выбери кости съ стороны душки, вынь и часть мяса; начини фаршемъ по сказанному о пулардѣ (смотри *Пулярда съ сметаною*), но въ фаршъ прибавить яичныхъ бѣлковъ, взбитыхъ въ густую пѣну. Возьми двѣ широкогорлыхъ бутылки тонкаго стекла, вложи въ нихъ по цыпленку, наполни бутылку тѣмъ же фаршемъ до половины, приподнимая цыпленка вверхъ. Сстатокъ бутылки дополни рагу, сдѣланнаго изъ полосокъ пулярды и рябцовъ, трюфелей и пѣтушьихъ гребней, полосками же скрошенныхъ; влей кулису бѣлаго и лимоннаго соку. Вари въ Маріиной банѣ (см. это слово) около трехъ часовъ. Подавая, въ каждую бутылку влей понемногу кулису бѣлаго; обрѣжь бутылки подъ самое горло алмазомъ съ осторожностью, чтобъ не попало стекольныхъ искръ. Это приготовленіе производится только для рѣдкости; впрочемъ такимъ же образомъ можно цыплятъ сварить въ говяжьемъ пузырѣ.

Цыплята глассированные. Возьми двухъ цыплятъ шпекованныхъ и жареныхъ на вертелѣ холодныхъ уже; повари въ бульіонѣ съ пучкомъ травъ, печерицами цѣльными и ломтикомъ ветчины. По свареніи заглассируй и поступай по сказанному о фрикандо.

Цыплята жареные. Смотри Пулярда.

Цыплята жареные въ бланманжѣ. Изъ трехъ цыплятъ выбери кости, а впрочемъ поступай по сказанному о пулардѣ въ бланманжѣ (см. *Пулярда*), и подавай съ кулисомъ

Цы-

Digitized by Google

Цыплята жареные панированные по Султански. Начини цыплятъ фаршемъ изъ ихъ печенокъ съ разными приправами, рокамболемъ, печерицами и саломъ ветчиннымъ. Изжарь на вертѣлѣ; когда почти поспѣютъ, облей коровьимъ масломъ, обваляй въ крошкахъ бѣлаго хлѣба, дожарь румяно и подавай съ соусомъ Султанскимъ.

Цыплята жареные по Виленеву. Двухъ или трехъ крупныхъ цыплятъ оправивъ, вынь изъ хлупи косточку у нихъ, остерегаясь прорвать кожу: нашпекуй дробненькимъ шпекомъ и петрушкою по хлупи, жарь на вертѣлѣ, помазывая свѣжимъ саломъ свинымъ, чтобъ сохранилась зелень петрушки. Послѣ начини внутрь цыплятъ хорошимъ салпико и подавай.

Цыплята жареные по Гдански. Начини оныхъ по нижесказанному о цыплятахъ по Краковски; зажарь на вертѣлѣ тѣмъ же образомъ. Подавай съ рагу, сдѣланнымъ изъ корней поваренныхъ, съ пучкомъ травъ, луковицами, печерицами, пряностьми, ветчиною; смочи рюмкою вина Шампанскаго, малою долею редукту и бульіону; уваривъ на маломъ огнѣ, сними жиръ, вынь пучокъ и ветчину; выложи это рагу около цыплятъ.

Цыплята жареные по Голландски. Начини оныхъ вышесказаннымъ образомъ; зажарь на вертѣлѣ и подавай съ соусомъ Голландскимъ.

Цыплята жареные по Женевски. Начини оныхъ фаршемъ изъ ихъ печенокъ; обмочи въ растопленное ветчинное сало, ошпуди, нашпекуй петрушкою; зажарь на вертѣлѣ, помазывая свѣжимъ свинымъ саломъ. Подавай съ эссенціею ветчинною.

Цыплята жареные по Испански. Начинивъ оныхъ обыкновеннымъ фаршемъ, зажарь на вертѣлѣ и подавай съ соусомъ Испанскимъ.

Цыплята жареные по Италіански. Начинивъ цыплятъ какимъ угодно фаршемъ, зажарь на вертѣлѣ. Сдѣлай рагу изъ трюфелей, оленокъ и печерицъ, обжаренных

Digitized by Google

ныхъ въ маслѣ Прованскомъ, и смоченныхъ большею рюмкою бѣлаго вина, съ прибавкою капорсовъ и анчоусовъ; когда рагу поспѣетъ, масло изъ него слить, подбить кулисомъ телячьимъ и ветчинным. Облить этимъ жареныхъ цыплятъ.

Цыплята жареные по Краковски. Нашпекуй цыплятъ среднимъ шпекомъ и полосочками анчоусовъ, обваляными въ хорошихъ приправахъ; начини внутрь оныхъ фаршемъ, сдѣланнымъ изъ лучшихъ мясъ, съ рубленными трюфелями, зажаривай на вертѣлѣ; когда почти поспѣютъ, облей горячимъ растопленнымъ ветчинным саломъ, дожарь и подавай съ ремуладомъ горячимъ.

Цыплята жареные по Нѣмецки. Начинивъ оныхъ фаршемъ изъ ихъ печенокъ, зажарь на вертѣлѣ и подавай съ соусомъ Нѣмецкимъ. См. *Соусы.*

Цыплята жареные по Шуазіеву. Обвари въ кипяткѣ двѣ печенки куриныхъ, маринируй съ трюфелями и луковицами бѣлыми полупеченными въ маслѣ Прованскомъ, съ разными приправами, солью и перцомъ; начини этимъ цыплятъ подъ кожу на хлупи; зажарь на вертѣлѣ, и подавай съ соусомъ Испанскимъ.

Цыплята жареные съ анчоусами. Смотри Пулярда жареная съ анчоусами.

Цыплята жареные съ бедринцомъ. Начинивъ оныхъ какимъ угодно фаршемъ, жарь на вертѣлѣ. Травы бедринцу, обобравъ онъ ней твердые стебли, обвари въ кипяткѣ, и давъ осякнуть, упаривай на маломъ огнѣ съ кулисомъ, кускомъ масла Чухонскаго, двумя изрубленными анчоусами; увари, не допуская вскипѣть; подавай съ цыплятами.

Цыплята жареные съ вержюсомъ. Начини и жарь оныхъ на вертѣлѣ по обыкновенному. Распаривай въ хорошей мясной эссенціи, винограду не очень спѣлаго, которой прежде пообвари въ кипяткѣ. Прибавь въ соусъ вержюсу жидкаго; выложи это подъ цыплятъ.

Цы-

Digitized by Google

Цыллята жареные съ ветчиною. Смотри Пуларда жареная съ ветчиною; оныя готовятся тѣмъ же образомъ.

Цыллята жареные съ жюсомъ. Наложи каждому на хлупь по ломтику ветчиннаго сала; за кожу положи приправъ. Зажаривъ на вертѣлѣ, подавай, обливъ жюсомъ изъ телятины.

Цыллята жареные съ жюсомъ утинымъ. Двухъ жареныхъ на вертѣлѣ цыплятъ разними въ части; облей сокомъ, вышекшимъ изъ двухъ жареныхъ утокъ, приправивъ оной сокомъ померанцовымъ и крупнымъ перцомъ.

Цыллята жареные съ зеленью. Начини оныхъ хорошимъ фаршемъ, и маринируй оныхъ по сказанному въ отдѣленіи цыплята маринированные; покрой ломтиками ветчиннаго сала и жарь на вертѣлѣ. Выдави соку изъ луку порею и цибули; взвари оной, сними пѣну. Сдѣлай соусъ какъ для спаржи, смѣшай съ этимъ сокомъ и выложи подъ жареныхъ цыплятъ.

Цыллята жареные съ капорсами. Смотри Пуларда жареная съ капорсами.

Цыллята жареные съ капустою цвѣтною. Начини внутрь оныхъ фаршемъ, сдѣланнымъ изъ ихъ печенокъ, съ хорошими приправами; зашей, зажарь на вертѣлѣ и подавай съ рагу изъ капусты цвѣтной, подбитымъ хорошею мясною эссенціею.

Цыллята жареные съ кардами. Начинивъ и зажаривъ оныхъ на вертѣлѣ по обыкновенному, подавай съ рагу изъ кардовъ Испанскихъ и хорошею эссенціею.

Цыллята жареные съ кулисомъ бѣлымъ. Начини онымъ фаршемъ изъ ихъ печенокъ, зажарь по обыкновенному и подавай съ кулисомъ бѣлымъ.

Цыллята жареные съ огурцами чиненымъ. Смотри Пуларда жареная съ огурцами чиненными.

Цыллята жареные съ петрушкою. Нашпекуй оныхъ дробнымъ шпекомъ и травою петрушки; жарь на вер-

Digitized by Google

тѣлѣ, помазывая саломъ ветчиннымъ. Положи въ хорошую эссенцію счепоть рубленой петрушки, обжаренной въ свѣжемъ маслѣ коровьемъ; привари и выложи подъ цыплятъ.

Цыплята жареные съ печенками. Начини оныхъ по хлупи за кожу хорошимъ фаршемъ, сдѣланнымъ изъ ихъ печенокъ; наложи на нихъ ветчиннаго сала, и зажаривъ на вертѣлѣ, подавай съ кулисомъ тонкимъ телячьимъ и ветчиннымъ.

Цыплята жареные съ приборомъ. Смотри Пулярда жареная съ приборомъ.

Цыплята жареные съ равиготомъ. Смотри Пулярда жареная съ равиготомъ.

Цыплята жареные съ раками. См. Пулярда.

Цыплята жареные съ рокамболемъ. Начини оныхъ фаршемъ и зажарь на вертѣлѣ. Положи нѣсколько головокъ раздавленныхъ рокамболю въ хорошую эссенцію. Взогрѣй, не допуская вскипѣть, и выложи подъ жареныхъ цыплятъ.

Цыплята жареные съ сморчками. Начинить оныхъ фаршемъ и зажарить по обыкновенному. Подавать съ рагу изъ сморчковъ, приправленнымъ вкусно.

Цыплята жареные съ спаржею. Начини оныхъ фаршемъ изъ ихъ печенокъ съ хорошими приправами. Напитай въ хорошей эссенціи головокъ свареной спаржи, и выложи это рагу подъ цыплятъ.

Цыплята жареные съ соусомъ бѣлымъ аше. Начини оныхъ фаршемъ и зажарь. Подавай съ соусомъ аше, подбитымъ сметаною, съ яичными желтками.

Цыплята жареные съ соусомъ карпьимъ. Оные приготовляются тѣмъ же образомъ, какъ сказано о пулардѣ жареной съ соусомъ щучьимъ, кромѣ, что подаютъ оныхъ съ соусомъ карпьимъ. См. *Соусы.*

Цыплята жареные съ соусомъ Королевскимъ. Начини оныхъ фаршемъ, сдѣланнымъ изъ кролика, съ саломъ ветчиннымъ, печенками, саломъ телячьимъ, капор-

Digitized by Google

порсами, анчоусомъ, солью, перцомъ и съ другими пряностьми и приправами. Подавай съ соусомъ, сдѣланнымъ изъ жюсу и кулису, съ масломъ коровьимъ, перцомъ крупно столченымъ, мушкатнымъ орѣшкомъ, лимономъ нарѣзаннымъ ломтиками; соусъ этотъ должно только приварить, а кипѣть не допускать.

Цыллята жареные съ соусомъ щучьимъ. Оныхъ готовятъ какъ пуларду и голубей съ этимъ соусомъ; почему смотри въ статьяхъ *Голуби* и *Пуларда* съ соусомъ щучьимъ.

Цыллята жареные съ трюфелями. Начини оныхъ фаршемъ, въ которой положено довольно трюфелей. Подавай съ рагу трюфельнымъ.

Цыллята жареные съ устрицами. Смотри Пуларда жареная съ устрицами.

Цыллята жареные съ филейками кролика. Выпотрошивъ оныхъ, начини филейками маринированными кроликовыми; зажарь на вертѣлѣ и подавай съ слѣдующимъ соусомъ. Съ ломтемъ ветчины обжаривай крошеныхъ трюфелей, пучокъ травъ, смочи полрюмкою вина Шампанскаго, малою долею редукту и ложкою кулису; вынь пучокъ и ветчину, и выложи соусъ подъ цыплятъ.

Цыллята жареные съ цибулею. Оные готовятся по нижесказанному о цыплятахъ съ чеснокомъ, кромѣ, что въ фаршъ вмѣсто чесноку кладутъ цибулю.

Цыллята жареные съ чеснокомъ. Начини оныхъ внутрь ветчиннымъ саломъ, смѣшаннымъ съ головкою рубленаго чесноку и петрушкою, солью и перцомъ. Оберни въ сало и зажарь на вертѣлѣ.

Цыллята жареные съ шіа. Смотри Пуларда жареная съ шіа; оныя готовятся тѣмъ же образомъ.

Цыллята жареные съ эшалотомъ. Начини и жарь оныхъ по обыкновенному. Обжаривай въ кострюлѣ ломть ветчины, смочи хорошимъ кулисомъ, сними жиръ и процѣди сквозь сито; брось въ процѣженное двѣ столовыя ру-

Digitized by Google

рубленаго эшалоту, положи кусочикъ масла и перцу; привари и выложи подъ цыплятъ.

Цыплята жареные съ яицами. Смотри Пуларда съ рубленными яицами.

Цыплята калбасою. Сдѣлай крошево изъ бѣлаго мяса пуларды, съ свинымъ подчеревкомъ, стаканомъ сметаны и мякишемъ бѣлаго хлѣба; повари это, подбей четырью желтками яичными, приправь солью, перцомъ и мушкатнымъ орѣшкомъ; столки двѣнатцать луковицъ бѣлыхъ и сокъ оныхъ положи туда же. Изъ цыплятъ выбери кости, начини оныхъ этимъ крошевомъ; задержи ихъ въ хорошемъ брезѣ, ничѣмъ не смачивая. Подавай однихъ, гарнировавъ ломтиками бѣлаго хлѣба, въ маслѣ коровьемъ обжаренными.

Цыплята колодцемъ съ оленками. Возьми двухъ цыплятъ равной величины; расплостай одного по спинѣ, а другаго по хлупи; выбери большія кости; покрой внутри ломтиками ветчины, сшей и начини рагу опеночнымъ. Задержи въ сухомъ брезѣ съ ломтями сала, шелятины, ветчины, луковицами, солью и перцомъ, подостлавъ и покрывъ сверху. Когда поспѣютъ, подавай съ эссенціею ветчинною, или съ рагу опеночнымъ.

Цыплята луговою зеленью. Разними цыплятъ на четверо, обверни въ ветчинное сало, запеки въ горячей золѣ. Подавай съ соусомъ, называемымъ луговая зелень. Смотри *Соусы*, Зеленой густой.

Цыплята маринированные, или по Куаневу. Смотри Голуби и Рябцы маринированные; оные готовятся также.

Цыплята, мателе изъ нихъ. Разними двухъ цыплятъ на четверо; задержи въ брезѣ съ кореньями, зубкомъ чесноку, пучкомъ травъ, и подавай съ рагу изъ пустарнаку и моркови.

Цыплята на гателетахъ. Возьми двухъ жареныхъ на вертѣлѣ цыплятъ, разними въ части, слупи съ оныхъ кожу и взошкни каждую часть на серебряной га-

Digitized by Google

гателетѣ. Растопи въ кострюлѣ хорошаго масла коровьяго, брось въ него крошечку соли и перцу, вымѣшай ложкою и поливай этимъ части цыплятъ на гателетахъ. Обваляй въ крошкахъ бѣлаго хлѣба и жарь на маломъ огнѣ румяно. Подавай съ жюсомъ тонкимъ и распертымъ эшалотомъ.

Цыплята новые. Взявъ трехъ маленькихъ цыплятъ, оставь у оныхъ папаратки, лапки и головы; начини ихъ внутрь печенками птичьими, скрошенными жеребейками; обжарь въ маслѣ коровьемъ, смѣшанномъ съ Прованскимъ, съ хорошими приправами, трюфелями, развареными въ брезѣ бѣломъ и ломтиками лимону. По обжареніи дай осякнуть, положи на блюдо съ пѣтушьими гребнями; расплостай по хлупи, и въ расчетъ этотъ положи рубленой съ пѣтушьими гребнями ветчины. Подавай съ эссенціею тонкою и лимоннымъ сокомъ.

Цыплята нетолыремъ. Избей цыплятъ и переломай въ нихъ большія кости; обжарь въ маслѣ Прованскомъ, съ хорошими приправами и лимономъ; обваляй крошками бѣлаго хлѣба, позарумянь и подавай съ соусомъ зеленымъ.

Цыплята, ножки оныхъ. Отвороти стегна у двухъ цыплятъ, избей оныя, равно хлупи и крыла, задержи въ хорошемъ брезѣ. Процѣди сокъ бреза, подбей раковымъ масломъ и подавай съ этимъ цыплятъ.

Цыплята ошелотомъ. Задержи оныхъ въ этуфадѣ, т. е. въ замазанномъ горшкѣ, съ луковицами, кореньями и маленькими соусками; выложи съ этимъ приборомъ. Сокъ, оставшійся въ горшкѣ, увари и облей онымъ все.

Цыплята, пирогъ съ ними горячій. Оной дѣлается тѣмъ же образомъ, какъ съ голубями, дроздами, жаворонками и перепелками. Смотри *Жаворонки* въ шортъ и Пастетъ съ голубями.

Цы:

Digitized by Google

Цыплята, пирогъ съ ними горячій, съ трюфелями. Нашпекуй двухъ цыплятъ крупнымъ шпекомъ и ветчиною, обвалянными въ хорошихъ приправахъ. Столки печенки ихъ съ тертымъ на терку ветчиннымъ саломъ съ трюфелями, петрушкою и цибулею, солью, перцомъ и другими пряностьми и приправами: начини этимъ цыплятъ. Выведи пирогъ, постели дно онаго ломтиками телятины и ветчиннаго сала съ приправами; на это уклады цыплятъ, накрой тѣмъ же, положи свѣжаго масла коровьяго и запекай часовъ пять или шесть. Сдѣлай рагу изъ трюфелей свѣжихъ, скрошенныхъ ломтиками, приправь вкусно, подбей кулисомъ телячьимъ и ветчиннымъ и малою долею эссенціи; сними жиръ, вынь изъ пирога ломти телятины и сала, а на мѣсто того положи это рагу.

Естьли дѣлать пирогъ съ *кулисомъ бѣлымъ*, поступай по вышесказанному, но цыплять разбей въ части, и вмѣсто рагу положи бѣлаго кулису.

Цыплята по Англински. Смотри Пулярда жареная по Англински.

Цыплята по Баварски. Начини оныхъ по сказанному о пулардѣ жареной по Кардинальски (см. *Пулярда*); задержи тамъ же и подавай съ рагу изъ печеницъ, раковыхъ шеекъ, съ эссенціею ветчинною и лимоннымъ сокомъ.

Цыплята по Бобурову. Отними у цыплятъ крыла и съ ними бѣлое мясо; расплющи не много и маринируй въ Прованскомъ маслѣ съ хорошими приправами. Вымажь бумажныя коробочки тѣмъ же масломъ, положи въ нихъ части цыплятъ; запекай между двухъ блюдъ въ горячей золѣ. Подавай въ коробочкахъ, вливъ въ каждую по ложкѣ соусу карьпьяго.

Цыплята по Варварійски. Сложи цыплятъ какъ бы къ жаренію; понизбей и переломай въ нихъ кости; начини хорошимъ фаршемъ. Вари въ молокѣ со всякими травами и приправами. Вынувъ, обваляй въ крошкахъ

Digitized by Google

кахъ бѣлаго хлѣба и обжарь въ печи, или подъ крышкою тортной сковороды. Подавай съ ремуладомъ.

Цыплята по Вастефришеву. Разними оныхъ въ части, пообжарь слегка въ маслѣ коровьемъ; постели въ кострюлѣ тонкихъ ломтиковъ ветчиннаго сала, положи обваренныхъ въ кипяткѣ корней петрушки и травы петрушечной; на это цыплятъ; покрой ломтями телятины, ветчины, прибавь пучокъ травъ, соли и перцу; упаривай полчаса, смочи квинтъ-эссенціею или редуктомъ; доверши варенїе, выложи на блюдо съ корнями петрушечными. Сокъ оставшїйся увари и выложи на цыплятъ.

Цыплята по Весталъски. Начини оныхъ фаршемъ изъ тертаго ветчиннаго сала съ приправами; зажарь и подавай съ соусомъ Весталъскимъ.

Цыплята по Гиблотову. Разними оныхъ на четверо; обжарь оныхъ обще съ ихъ пупками и печенками, пучкомъ травъ, дробными луковицами, смочи бульономъ и виномъ Шампанскимъ. Упарь, подбей кулисомъ бѣлымъ, положи капорсовъ и анчоусовъ изрубленныхъ.

Цыплята по Гиблотову съ трюфелями. Приготовляй оныхъ по сказанному въ предшедшемъ отдѣленїи; но вмѣсто анчоусовъ клади трюфелей. Съ сморчками готовятъ тѣмъ же образомъ.

Цыплята по Грамонтову. Обери полосками бѣлое мясо и прочїя части съ цыплятъ, порасплющи, маринируй въ маслѣ Прованскомъ съ разными травами, печерицами, солью и перцомъ. Жарь въ бумажныхъ коробочкахъ съ ихъ маринадомъ между двухъ блюдъ, засыпавъ въ горячую золу съ жаромъ. Подавай, вливъ въ каждую коробочку по не многу вина Шампанскаго.

Цыплята по Лукину. Смотри Рябцы по Лукину; приготовленїе это то же.

Цыплята по Польски съ шафраномъ. Зажарь или вари оныхъ въ горшкѣ; столки шафрану, растирай оной мало по малу въ кулисѣ, чтобъ оной подкрасить.

Раз-

Digitized by Google

Разними цыплятъ въ части, положи въ кулисъ и подавай горячее.

Цыплята по Принцесину. Разними цыплятъ надвое и задержи въ брезѣ; обваляй въ крошкахъ бѣлаго хлѣба, обжарь въ свѣжемъ свиномъ салѣ, или зажарь на рашпарѣ и подавай съ ремуладомъ.

Цыплята по Римски. Нашпекуй двухъ большихъ цыплятъ средственнымъ шпекомъ и ветчиною, задержи въ брезѣ, смочивъ полрюмкою вина Шампанскаго съ разными приправами, солью и перцомъ. Выложи на блюдо, сокъ изъ бреза процѣди на нихъ и подави соку изъ лимону.

Цыплята по Сенменульдски. Двухъ цыплятъ сложи какъ бы къ жаренію, подбжарь на вертѣлѣ. Постели въ коспрюлѣ ломтиковъ ветчиннаго сала: положи на оное цыплятъ хлупью внизъ, масла коровьяго обваляннаго въ мукѣ, молока, пучокъ травъ, кишнецу, одинъ листъ лавровой, соли, перцу: накрой саломъ и накрывъ, вари на маломъ огнѣ. Когда поспѣютъ, выложи и остуди. Послѣ обмочи въ яицо взбитое; обваляй въ крошкахъ бѣлаго хлѣба, обмочи еще въ масло коровье, еще обваляй въ крошкахъ, зажарь на рашпарѣ румяно. Подавай къ нимъ ремуладъ въ особливой соусницѣ.

Цыплята по Сицилійски. Выбравъ изъ цыплятъ косточки, нашпекуй крупнымъ шпекомъ и запеки, зарывъ кострюлю въ горячую золу. Подавай съ цибулею, приваренною въ жюсѣ телячьемъ. Можно подавать ихъ съ соусомъ шпинатнымъ или съ щавелевымъ.

Цыплята, потажъ изъ нихъ. Смотри въ статьѣ *Сулы* отдѣленіе о потажахъ.

Цыплята, рагу изъ нихъ. Возьми цыплятъ, за сутки побитыхъ, разними каждаго надвое, нашпекуй крупнымъ шпекомъ и обжарь въ подпалкѣ красной изъ растопленнаго ветчиннаго сала, и свѣжаго масла коровьяго съ мукою; смочи бульіономъ, прибавь пучокъ травъ, пече-

Digitized by Google

печерицъ, трюфелей, соли и перцу; поувари соусъ, и подавай, гарнировавъ жареными птичьими печенками, или петрушкою.

Цыплята разбитые. Разбей въ части трехъ цыплятъ и маринируй. Положи въ кострюлю тертаго ветчиннаго сала, свѣжаго масла коровьяго, съ печерицами, петрушкою, цибулею, эшалотомъ, разными травами, солью, перцомъ, мушкатнымъ орѣшкомъ и ломтиками ветчины; положи на это части цыплятъ и задержи между двухъ огней. Вынувъ изъ сего бреза, дай осякнуть, обмочи въ яицо взбитое, обваляй въ крошкахъ бѣлаго хлѣба, и зажаривъ въ маслѣ или салѣ, подавай, гарнировавъ жареною въ салѣ петрушкою.

Цыплята саладомъ. Обрѣжь съ остатковъ отъ стола жареныхъ цыплятъ мясо полосочками, обери косточки и кожу; изруби лактукъ саладу, положи по блюду, на него полоски цыплятъ; прибавь разныхъ приправъ саладныхъ, облей обыкновеннымъ соусомъ. Можно же подавать ихъ съ одними мѣлко изрубленными петрушкою и цибулею, обливъ саладнымъ соусомъ.

Цыплята слоновою костью. Начинивъ оныхъ фаршемъ, задержи въ эпуфадѣ по нижесказанному о цыплятахъ съ карьпемъ. Подавай съ соусомъ, слоновая кость называемымъ. Смотри *Соусы.*

Цыплята съ виномъ Шампанскимъ. Начинивъ цыплятъ фаршемъ изъ ихъ печенокъ съ саломъ ветчиннымъ и разными приправами, зашей и зажарь на вертѣлѣ. Положи въ кострюлю ломтей телятины и ветчины, луковицъ, моркови; обжаривай, чтобъ прикипѣло, смочи полбутылкою вина Шампанскаго, особливо взваренаго, и снявъ пѣну; прибавь же понемногу кулису и бульіону, пучокъ травъ; вари этотъ соусъ два часа на маломъ огнѣ; сними жиръ и процѣди сквозь сито. Когда подавать, положи въ процѣженное кусокъ масла Чухонскаго, крупно столченаго перцу, привари, не допуская вскипѣть, и облей этимъ цыплятъ.

Digitized by Google

Цыплята съ эстрагономъ. Двухъ цыплятъ начини фаршемъ изъ ихъ печенокъ, съ мѣлко изрубленными петрушкою, цибулею и печерицами, ветчиннымъ на теркѣ стертымъ саломъ, солью и перцомъ, на двухъ яичныхъ желткахъ: начинивъ, зажарь на вертѣлѣ, обвернувъ саломъ ветчиннымъ и бумагою. Возьми двѣ счепоти эстрагону, повари четверть часа въ водѣ: выложи въ холодную воду, выжми и изрубя мѣлко. Положи эстрагонъ въ ветчинную эссенцію съ кускомъ масла Чухонскаго; пригари, выложи на блюдо подъ цыплятъ и приправь сокомъ изъ лимону.

Цыплята съ карьлемъ. Съ одного крупнаго цыпленка содравъ кожу, разними его въ части, обжарь съ печерицами, пучкомъ петрушки и цибули, зубкомъ чеснoку, гвоздикою, лавровымъ листомъ, малымъ икрянымъ карьпемъ разнятымъ въ части, ломтемъ ветчины, масломъ коровьимъ, двумя ложками кулису, рюмкою вина Шампанскаго, солью и крупнымъ перцомъ. Когда довольно ужарится, вынь куски карьпя, оставь икру его; положи дробныхъ бѣлыхъ луковокъ, сваренныхъ въ бульйонѣ, и доверши варенїе. Подавай съ ломтиками бѣлаго хлѣба, въ маслѣ коровьемъ обжаренными.

Цыплята съ масломъ зеленымъ. Набей внутрь ихъ масла, смятаго съ разными поваренными травами, или начини хорошимъ фаршемъ и зажарь на вертѣлѣ. Обвари въ кипяткѣ горсть порею, обери съ него жесткое, прибавь щепоть петрушки, столки эти травы, и выжавъ изъ нихъ сокъ, смѣшай съ полфунтомъ свѣжаго коровьяго масла растопленнаго, процѣди сквозь сито и остуди. Вмѣшай въ это масло полрюмки редуктy и облей цыплятъ.

Цыплята съ масломъ раковымъ. Взявъ трехъ цыплятъ, совсѣмъ приправленныхъ, подлупи осторожно пальцомъ кожу на хлупи, набей за оную и внутрь раковаго масла. (Смотри это слово.) Жарь цыплятъ на вертѣлѣ, обвернувъ саломъ и бумагою. Подавай съ рагу

изъ

Digitized by Google

изъ раковыхъ шеекъ, съ кулисомъ раковымъ, и припра-вивъ лимоннымъ сокомъ.

Цыплята съ масломъ Чухонскимъ. Начини трехъ цыплятъ хорошимъ фаршемъ; обжарь въ салѣ свѣжемъ и дожарь на вертѣлѣ, обвернувъ саломъ ветчиннымъ и бумагою. Въ ветчинную эссенцію положи кусокъ Чухонскаго масла, крошечку крупнаго перцу и сокъ изъ половины лимону; привари, не давая вскипѣть, и выложи на цыплятъ.

Цыплята съ пармезаномъ. Сплющивъ оныхъ, задержи въ брезѣ съ зубкомъ чесноку; сними жиръ съ соку бреза, подбей не много кулисомъ, процѣди сквозь сито; увари процѣженное въ глассъ, покрой онымъ цыплятъ, усыпь пармезаномъ, запеки въ закрытой посудинѣ въ горячей золѣ, и подавай съ остатками соку.

Цыплята съ петрушкою. Смотри выше Цыплята жареные съ петрушкою.

Цыплята съ подлушкою. Маленькихъ цыплятъ сложи какъ бы къ жаренію, заверни въ ломти телятины, нашпекуй какъ фрикандо, и впрочемъ доканчивай тѣмъ же образомъ, какъ дѣлаютъ фрикандо.

Цыплята съ приборомъ. Смотри Пуларда жареная съ приборомъ; оныхъ готовятъ тѣмъ же образомъ.

Цыплята съ равиготомъ. Оныхъ готовятъ по сказанному о пулардѣ. Смотри Пуларда жареная съ равиготомъ.

Цыплята съ спинатомъ. Приготовляй оныхъ какъ фрикандо съ щавелемъ. Смотри это слово.

Цыплята съ угремъ и виномъ Шампанскимъ. Расплостай двухъ цыплятъ и выбери изъ нихъ кости; наложи на нихъ фаршу, сдѣланнаго изъ куринаго бѣлаго мяса, на фаршъ положи полосками нарѣзаннаго угря; скатай цыплятъ въ трубку, заверни въ ломти сало и ситку, обвяжи нитками и задерживай въ брезѣ. Ког-

Digitized by Google

да поспѣютъ, разверни, оботри жирность и подавай съ соусомъ изъ вина Шампанскаго.

Цыплята съ фисташками. Взявъ двухъ хорошихъ цыплятъ, выбери изъ нихъ кости тѣмъ мѣстомъ, гдѣ потрошатъ, осторожно, чтобъ не прорвать кожи, и начини оныхъ слѣдующимъ рагу: возьми два обваренныхъ телячьихъ сладкихъ мяса, скроши жеребейками, прибавь также скрошенныхъ печерицъ, трюфелей, кусокъ ветчины; обжарь это съ кускомъ масла коровьяго и пучкомъ травъ; поужаривъ слегка, смочи жюсомъ пополамъ съ бульїономъ, а когда почти поспѣетъ, прибавь не много кулису, приправь вкусно, и остудивъ рагу, начинивай. Зашивъ цыплятъ, обверни въ сало и кусокъ ситки, опутай нитками и задержи въ хорошемъ брезѣ. Вынувъ цыплятъ изъ бреза, осуши въ полотенцѣ, и подавай съ рагу фисташечнымъ, которое дѣлаютъ таковымъ образомъ: горсть фисташечныхъ облупленныхъ ядръ привари въ хорошей мясной эссенціи.

Цыплята сюрпризомъ. Начини двухъ цыплятъ фаршемъ изъ ихъ печенокъ съ обыкновенными приправами. Возьми двѣ ядерныхъ телячьихъ части, сдѣлай въ нихъ съ боку по ямкѣ, вложи въ нихъ начиненныхъ цыплятъ, зашей, свари и заглассируй какъ фрикандо. Смотри это слово.

Цыплята темные. Разними оныхъ въ части, обжарь въ темной подпалкѣ, положи кулису, анчоуса изрубленнаго, рокамболю, соли, перцу и не много вина; держи на маломъ огнѣ, пока поспѣетъ.

Цыплята, террина изъ нихъ съ огурцами. Выпотрошивъ цыплятъ, выбери изъ нихъ кости; а пупки изруби съ печерицами, петрушкою, цибулею, другими травами, солью, перцомъ, саломъ ветчиннымъ обвареннымъ и саломъ говяжьимъ, пряностьми, на трехъ или четырехъ желткахъ яичныхъ замѣси, прибавь хлѣба бѣлаго размоченнаго въ сливкахъ; начини этимъ цыплятъ и задержи въ брезѣ. Огурцовъ начини тѣмъ

же

Digitized by Google

же фаршемъ, обвари въ кипяткѣ, довари въ кулисѣ тонкомъ телячьемъ и ветчинномъ; когда поспѣютъ, положи съ цыплятами въ чашу и облей хорошею ветчинною эссенціею.

Цыплята, террина изъ нихъ съ раками. Эта террина приготовляется какъ изъ голубей и раковъ. См. *Голуби.*

Цыплята, тортъ съ ними. Съ цыплятъ сними кожу. Сдѣлай въ тортной сковородѣ поддонокъ изъ какого угодно тѣста; положи въ него сала ветчиннаго, на терку стертаго, съ разными приправами; на это цыплятъ, покрой ломтиками свѣжаго масла коровьяго; наложи обыкновенную крышку изъ того же тѣста, позолоти яицомъ и пеки. Когда поспѣетъ, вынь ломти телятины и сало; вмѣсто того положи тонкаго кулису изъ телятины и ветчины.

Цыплята, фрикандо изъ нихъ. Расплоставъ каждаго цыпленка, нашпекуй, задержи въ хорошемъ брезѣ, и впрочемъ поступай по вышесказанному о цыплятахъ глассированныхъ.

Цыплята, фрикассе изъ нихъ. Разнявъ цыплятъ въ части, перемой, пообвари въ кипяткѣ, выложи въ холодную воду; давъ осякнуть, послѣ обжарь въ растопленномъ ветчинномъ салѣ, съ прибавкою свѣжаго масла коровьяго, пучка травъ, луковицы натыканной гвоздикою, пѣтушьихъ гребней, телячьяго сладкаго мяса, печерицъ, трюфелей, соли, перцу и малой доли муки; давъ вскипѣть нѣсколько разъ, смочи водою пополамъ съ бульіономъ, вари на маломъ огнѣ; подбей наконецъ четырью желтками яичными, стертыми съ сметаною, не давай кипѣть и положи рубленой травы петрушки.

Цыплята, фрикассе изъ нихъ по Провинціальному. Разнявъ цыплятъ въ части, и перемывъ, обжаривай въ маслѣ Прованскомъ съ пучкомъ тьмину, базилику, петрушки и цибули, съ чеснокомъ, печерицами, свѣжимъ масломъ коровьимъ, солью, перцомъ и гвоздикою;

Digitized by Google

послѣ брось щепоть муки; смочи кипящею водою и уваривай; подбей желтками, приправь мушкатнымъ орѣшкомъ, рубленою петрушкою и лимоннымъ сокомъ.

Цыплята, фрикассе изъ нихъ съ зеленымъ горохомъ. Цыплятъ разнявъ, обжарь въ маслѣ коровьемъ съ пучкомъ травъ и вылущенными зернами зеленаго гороху; смочи бульёномъ, уваря; подавая, подбей яичными желтками съ сметаною.

Ч.

ЧЕБОРЪ. (С. *Повар.*) Трава Повареннаго огорода, содержащая въ себѣ духовитость и пряность, весьма пріятную. Въ Поварнѣ идетъ оная въ числѣ прочихъ духовитыхъ травъ въ разныя приправы и салады; а болѣе употребляется въ соленіе огурцовъ.

ЧЕРЕПАХА. (С. *Повар.*) Животное водоземное, покрытое крѣпкимъ черепомъ, имѣющее голову и хвостъ сходствующія къ змѣинымъ, а ноги къ ящеричнымъ. Въ Поваренномъ употребленіи голову, ноги и хвостъ бросаютъ, а употребляютъ только бѣлое мясо, находящееся подъ черепомъ, которое видомъ и вкусомъ уподобляется къ цыплячьему; почему и готовятъ оное какъ цыплятъ въ фрикасѣ. (См. *Цыплята.*)

О прочихъ приготовленіяхъ изъ черепахи смотри въ III Части Словаря сего *въ Поварнѣ Австрійской* слово *Черепаха.* Въ IV Части *въ Поварнѣ Мѣщанской* въ Главѣ X отдѣленіе о Рыбахъ рѣчныхъ.

Замѣчаніе Медицинское.

Мясо черепахи составляетъ пищу здоровую и легкую, способную очищать кровь и полезное въ чахоткѣ.

ЧЕРЕПЕННИКЪ. (С. *Присл.*) Взявъ крупичатой муки, восемь яичныхъ желтковъ, теплаго молока, нѣсколько толченаго сахару, по полуфунту изюму и коринки,

Digitized by Google

ринки, корку обшертую съ лимону, четыре ложки дрождей, мѣшать до тѣхъ поръ, какъ мутовка или ложка, въ тѣсто это вошкнутая, будетъ останавливаться; дай тѣсту взойти, выложи въ форму или черепню, запеки въ печи и не вынимай изъ формы, пока не остынетъ.

Чередянникъ съ миндалемъ, или Гамбургское пирожное. Полфунта масла коровьяго сотри въ сметану, прибавляя четверть фунта толченаго сахару, семь цѣлыхъ яицъ, толченаго мушкатнаго цвѣту, корку обшертую съ одного лимону, фунтъ муки крупичатой, четверть фунта миндалю столченаго; влей шесть ложекъ дрождей, вымѣшай, и когда взойдетъ, запекай въ формѣ по вышесказанному.

Чередянникъ тертой. Растирай полфунта масла коровьяго, пока оное обратится въ сметану; прибавь полбутылки снимокъ, десять яичныхъ желтковъ, три яица цѣлыхъ, четыре ложки дрождей, мушкатнаго цвѣту, не много соли, фунтъ съ осмухою лучшей пшеничной муки, которую въ продолженіи мѣшанія всыпать мало по малу. Форму по обыкновенному вымазать масломъ, вылить тѣсто въ форму, и когда оное въ ней довольно взойдетъ, запечь въ печи не очень горячей.

ЧЕРНОЙ СОКЪ (С. *Повар. и Канд.*) Называютъ этотъ сокъ и краснымъ; а приготовляютъ слѣдующимъ образомъ: возьми яблокъ сладкихъ двѣ части, кислыхъ одну часть, очисть съ нихъ кожу, изруби тѣло и выбей сокъ въ стакъ масляной. Или инымъ образомъ: въ выбитой сокъ положи дубовой залы по благоусмотрѣнію, дай стоять сутки; послѣ чего взварить гораздо, дать стоять еще сутки, чтобъ зола отсѣла, съ оной сокъ осторожно слить и уварить въ густоту обыкновеннаго сахарнаго сыропу. Когда отстоится, разлить въ бутылки. Сокъ этотъ идетъ во всѣ приправы, въ которыя предписано класть верхюсъ; замѣняетъ

Digitized by Google

также сокъ лимонной; въ особливости способенъ оной къ жаренымъ мясамъ.

Англинской впрокъ заготовляемой соусъ, привозимой подъ названіемъ *Сое*, не иное что, какъ самый этотъ черной сокъ, уваренной съ прибавкою эссенціи ветчинной и разныхъ пряностей.

ЧЕСНОКЪ. (С. *Порар.*) Растѣніе роду луковнаго, имѣющаго сильный и противный запахъ, но отмѣнною пряностію своею сообщающаго пищамъ особливо пріятный вкусъ; по чему употребленіе онаго въ поваренныхъ приправахъ многочисленно. Перья чесноку прибавляютъ въ сборные салады.

Замѣчаніе Медицинское.

Чеснокъ оживляетъ круговращеніе крови и испарину, побуждаетъ позывъ на ѣду и способствуетъ пищеваренію, предохраняетъ отъ заразительныхъ болѣзней, полезенъ въ болѣзняхъ гнилыхъ и скорбутическихъ, разрушаетъ начало оныхъ. Полезенъ оной въ умѣренномъ употребленіи, въ излишественномъ же очень разгорячаетъ.

ЧЕТВЕРТИ. (С. *Повар.*) Такъ въ поваренномъ употребленіи называются части, когда разнятъ будетъ на четверо барашекъ, или баранъ, или теленокъ. Передняя четверть называется лопатка. (См. это слово.) Задняя четверть вкуснѣе. Особливыя приготовленія оныхъ слѣдующія:

Четверть въ водѣ. Возьми баранью или телячью четверть заморенную, избей оную обухомъ ножа, переломи въ ней большую кость, положи въ горшокъ, съ солью, перцомъ, гвоздикою, пучкомъ травъ, нѣсколькими ломтями ветчиннаго сала, налей бутылкою вина бѣлаго; сваривъ, выложи на блюдо и облей соусомъ Италіанскимъ.

Четверть въ добѣ. Сними съ оной кожицу, обвари до полуспѣла въ кипяткѣ, нашпекуй дробнымъ шпекомъ, мочи двѣнадцать часовъ въ бѣломъ винѣ съ прибавкою соли, перцу, гвоздики, лавроваго листу, пучка

травъ,

Digitized by Google

травъ, чернаго соку: послѣ жарь на вертѣлѣ, поливая маринадомъ, которой собирать въ подставленную сковороду. Въ сокъ, собранный въ этой сковородѣ, брось подпальной муки, прибавь жюсу печеричнаго, анчоуса, и обливъ этимъ зажаренную четверть, дай нѣсколько напиташься на горячей золѣ.

Четверть въ добѣ другимъ образомъ. Снявъ съ оной кожицу, избей обухомъ ножа, отсѣки конецъ кости, нашпекуй крупнымъ шпекомъ, стрыснутымъ солью и перцомъ; вари съ водою въ горшкѣ спѣло; послѣ отливъ воды, подбавь вина бѣлаго, не много чернаго соку, гвоздики; вынь, и предъ тѣмъ, какъ подавать, полей не много эссенціею ветчинною, съ зубкомъ толченаго чесноку стертою.

Четверть по деревенски. Обери съ оной жиръ, вынь кости, оставь одну кость, называемую ручка; избей мясо, подлупи сверху кожицу ладони на двѣ, нашпекуй дробнымъ шпекомъ и положи за кожу хорошее рагу изъ молодыхъ голубятъ, или иныхъ хорошихъ вещей; накрой фаршемъ, зашей кожу, задержи четверть въ брезѣ. Когда поспѣетъ и вынутая изъ брезу осяк-нетъ, подавай съ эссенціею и лимоннымъ сокомъ.

Четверть по Перигордски. Нарѣжь трюфелей подобіемъ шпеку, также и ветчиннаго сала, обваляй оныя въ мѣлкоизрубленныхъ петрушкѣ, цибулѣ, зубкѣ чесноку, съ солью, перцомъ и другими пряностьми; нашпекуй оными четверть, обверни въ бумагу и оставь на два дни, чтобъ воздухъ доходить не могъ; упаривай послѣ въ собственномъ ея соку въ кострюлѣ на маломъ огнѣ, покрывъ ломтями сала и телятины. Когда поспѣетъ, выложи на блюдо; съ соку въ кострюлѣ сними жиръ, подбей оной хорошаго кулису ложкою и подавай съ четвертью.

Четверть скатанная. Выбери изъ ней кости, сними половину мяса, наложи на вынутое мѣсто фаршу; ска-

Digitized by Google

скатай, обвяжи, свари, глассируй какъ фрикандо, и подавай съ хорошею эссенціею.

Четверть баранья скатанная по Италіански. Изъ задней четверти выбери кости, кромѣ ручки; сними и половину мяса. Обжарь, изрубивъ, снятое мясо съ мѣлкоизрубленными петрушкою, цибулею, печерицами и зубкомъ чесноку. Столки послѣ сала говяжьяго и ветчиннаго обвареннаго. Положи въ это обжареное мясо съ прочимъ, прибавь соли и перцу, замѣси на яичныхъ желткахъ; начини этимъ обобранную четверть, зашей и вари въ хорошемъ брезѣ. Послѣ подавай съ соусомъ Италіанскимъ.

Четверть баранья тиненая салликомъ. Начини оную салликомъ (см. Салпико), обваляй въ крошкахъ бѣлаго хлѣба и зажарь румяно въ печи.

Четверть телячья жареная. Нашпекуй оную съ стороны почки дробнымъ шпекомъ; другую сторону оберни въ ломти ветчиннаго саго, по томъ всю въ бумагу; жарь на вертѣлѣ, помазывая временно масломъ. По изжареніи сними бумагу и сало, нешпекованную сторону обваляй въ крошкахъ бѣлаго хлѣба и позарумянь. Подавай, влявъ подъ нее жюсу телячьяго; гарнируй маринадомъ цыплячьимъ, или четвертинами пулярды, приготовленной по Татарски. (См. Пуларда.)

Четверть телячья маринированная. Нашпековавъ оную крупнымъ шпекомъ, положи въ посудину пристойной величины въ уксусъ съ солью, перцомъ, лимономъ, луковицами, цибулею и лавровымъ листомъ, часа на три или четыре. Послѣ взоткни на вертѣлъ, оберни ломтиками ветчины и шпеку, также бумагою; жарь, поливая маринадомъ и масломъ коровьимъ. Когда поспѣетъ, сними обертки, обваляй въ крошки бѣлаго хлѣба; когда позарумянится, подавай, обливъ эссенціею ветчинною. Можно гарнировать оную жареными котелетами или фрикандолями.

Че-

Digitized by Google

Четверть телячья съ колодеземъ. Взявъ хорошую четверть телятины, маринируй оную слѣдующимъ образомъ: приставь на огонь полтора штофа молока, съ полфунтомъ масла коровьяго обваляннымъ въ мукѣ, поувари съ прибавкою соли, перцу, гвоздики, и остудивъ, положи въ это телятину по крайней мѣрѣ часовъ на двѣнатцать. Послѣ вынувъ, оботри и въ мягкомъ мясѣ вырѣжь ямку такъ, чтобъ оную можно было заткнуть частью вырѣзаннаго мяса. Положи въ ямку рагу холодное, сдѣланное изъ маленькихъ голубятъ, телячьяго сладкаго мяса, пѣтушьихъ гребней и яичниковъ; заткни ямку мясомъ, обверни четверть въ ветчинное сало и нѣсколько листовъ бумаги. Жарь на вертѣлѣ; по изжаренiи панируй, дожарь румяно и подавай съ соусомъ прянымъ.

Четверть телячья этуфадомъ. Нашпековавъ оную крупнымъ шпекомъ, пообжарь въ кострюлѣ; послѣ упаривай оную въ горшкѣ съ печерицами, ложкою бульiону, рюмкою вина бѣлаго, солью, перцомъ, пучкомъ травъ, гвоздикою и мушкатнымъ орѣшкомъ; подбей соусъ подпаленою мукою; подавай съ ломтиками бѣлаго хлѣба, жаренными въ маслѣ коровьемъ и лимоннымъ сокомъ. Можно соусъ вмѣсто муки подбить кулисомъ.

Четверть ягнячья глассированная. Переднюю четверть съ лопаткою нашпекуй дробнымъ шпекомъ, обвари до полуспѣла въ кипяткѣ, а по томъ выложи въ холодную воду. Вари послѣ въ кострюлѣ съ бульiономъ, пучкомъ травъ, тремя гвоздками гвоздики, ломтикомъ вареной ветчины. Сваривъ, процѣди бульiонъ сквозь сито, увари въ глассъ, которымъ заглассируй четверть.

Четверть ягнячья по Англински. Смотри *Барашекъ.*

Четверть ягнячья, рагу изъ оной. Разнявъ оную на четверо, нашпекуй среднимъ шпекомъ; пообжарь румяно въ кострюлѣ. Вари съ хорошимъ бульiономъ съ пучкомъ травъ, солью, перцомъ, гвоздикою и печерицами; подавай, подбивъ кулисомъ телячьимъ.

Че-

Digitized by Google

Четверть ягнячья съ горохомъ зеленымъ. Начини оную по нижесказанному о ягнячей четверти съ шпинатомъ и задержи въ такомъ же брезѣ. Обжарь въ маслѣ полтора фунта зеленаго гороху, смочи жюсомъ пополамъ съ бульїономъ, вари съ прибавкою пучка травъ; когда уварится, подбей кулисомъ, присоли и подавай съ четвертью.

Четверть ягнячья съ спинатомъ. Выбери кости изъ задней четверти, обрѣжь верхнее мясо полосками, обжарь въ маслѣ коровьемъ съ рубленными петрушкою, цибулею, печерицами и зубкомъ чесноку. Послѣ изруби все съ саломъ говяжьимъ и саломъ ветчиннымъ обвареннымъ; столки все, замѣси на яичныхъ желткахъ, обложи этимъ фаршемъ четверть, опутай нитками; вари въ хорошемъ брезѣ. Подавай съ рагу спинатнымъ. (Смотри *Спинатъ.*)

Четверть ягнячья фаршированная. Вынувъ изъ оной кости, задержать мясо въ брезѣ. Обжарь въ кострюлѣ ломть ветчины съ щавелемъ, кервелемъ, лактукомъ изрубленными и выжатыми, съ прибавкою хорошаго коровьяго масла. Смочи бульїономъ, малою долею жюсу и кулису; приправь вкусно, и начинивъ этимъ четверть, подавай съ остатками.

ЧЕЧЕВИЦА. Смотри Сочевица.

ЧИБЕСЪ. (С. *Повар.*) Птица величиною съ сивку, водящаяся въ лугахъ близь болотъ и на поляхъ. Въ Поварнѣ употребляются старые чибесы рано весною, когда оные только что вылетятъ; послѣ молодые, которые начинаютъ перится. Приготовляютъ оныхъ тѣмъ же образомъ, какъ сивокъ. Смотри *Сивки.* Яица чибесовы считаются отмѣнно вкусною пищею. Смотри объ оныхъ въ Статьѣ *Яица.*

Замѣчаніе Медицинское.

Чибесы молодые имѣютъ мясо легкое для желудка; можно оное позволять людямъ всякаго сложенія.

ЧИ-

Digitized by Google

ЧИРЯТА. (С. *Повар.*) Родъ малаго роду утокъ, которыхъ мясо очень вкусно и легче, нежели другихъ родовъ; приготовленія изъ оныхъ слѣдующія:

Чирята въ пирогѣ. Очистивъ и приправивъ чирятъ по обыкновенному, раздавить у оныхъ хлупь, надрѣзать мѣстами, напшековать среднимъ шпекомъ, обвалянным въ мѣлкостолченыхъ и рубленыхъ петрушкѣ, цибулѣ, соли, перцѣ, лавровомъ листѣ и другихъ приправахъ. Сдѣлать пирогъ изъ слоенаго тѣста, уложить въ него чирятъ съ толченымъ ветчиннымъ саломъ; наложить крышку и запекать обыкновеннымъ образомъ въ печи.

Чирята, рагу изъ оныхъ. Зажарить оныхъ по обыкновенному на вертѣлѣ. Между тѣмъ сдѣлать рагу изъ телячьяго сладкаго мяса, артишоковъ, печерицъ, съ пучкомъ травъ, солью, перцомъ, приправить ниточкою уксусу, облить этимъ жареныхъ чирятъ и гарнировать фрикандолями.

Чирята, рагу изъ оныхъ другимъ образомъ. Сложивъ оныхъ какъ бы къ жаренію на вертѣлѣ, нашековать крупнымъ шпекомъ, обжарить въ растопленномъ ветчинномъ салѣ съ малою долею муки. Послѣ приставить въ кострюлѣ съ хорошимъ бульіономъ, солью, перцомъ, другими пряностьми и пучкомъ травъ: варить на слабомъ огонькѣ; въ половинѣ варенія прибавить нарѣзанной ломтиками брюквы, обжаренной въ красной подпалкѣ, съ прибавкою краснаго вина. Когда укипитъ, подбить жюсомъ.

Чирята, рагу изъ нихъ еще инымъ способомъ. Сдѣлай крошево изъ телячьяго сладкаго мяса, печерицъ, мяса чирятъ, съ петрушкою, цибулею, солью и перцомъ; позапеки крошево это, и начинивъ онымъ чирятъ, зажарь на вертѣлѣ и подавай съ кулисомъ печеричнымъ. Или сдѣлай соусъ изъ двухъ рюмокъ хорошаго вина, съ тремя ломтиками луковицы, гвоздкомъ гвоздики и малою долею перцу; вари, пока укипитъ поло-

Digitized by Google

половина; процѣди, прибавь жюсу говяжьяго, взогрѣй и выложи на чирятъ.

Чирята съ калустою цвѣтною. Зажарь чирятъ на вертѣлѣ. Капусту обобравъ, отвари въ водѣ подбитой мукою, съ солью и кускомъ масла коровьяго. По сваренїи выложи на рѣшето, чтобъ осякла; положи въ хорошую эссенцїю мясную съ кусочкомъ свѣжаго масла коровьяго и крупнотолченымъ перцомъ; привари. Чирятъ положи на блюдо, около оныхъ цвѣтную капусту, и облей соусомъ.

Чирята съ оливками. Пообжаривъ чирятъ въ салѣ, дожаритъ на вертѣлѣ. Оливки обрѣзать съ косточекъ и класть въ холодную воду; послѣ, давъ осякнуть, приварить на маломъ огнѣ въ эссенцїи ветчинной, и выложить на блюдо подъ жареныхъ чирятъ.

Чирята съ побѣгами кардовъ Исланскихъ. Чирятъ задержи на вертѣлѣ или въ брезѣ. Побѣги кардовъ (или вмѣсто оныхъ саладные) отвари почти спѣло въ кипяткѣ съ кускомъ масла коровьяго, щепотью муки и солью: вынувъ, дай осякнуть, довари въ кострюлѣ съ кулисомъ тонкимъ телячьимъ и ветчиннымъ, или въ тонкой эссенцїи ветчинной, и выложи на блюдо, или въ соусникъ около чирятъ.

Чирята съ рокамболемъ. Зажарь оныхъ на вертѣлѣ. Въ кострюлѣ отопи ломть ветчины; когда оной пристанетъ ко дну, смочи бульїономъ и кулисомъ. Приваривъ, счерпай жиръ, процѣди сквозь сито; въ процѣженномъ раздави нѣсколько головокъ рокамболю, и съ этою эссенцїею подавай чирятъ.

Чирята съ трюфелями. Начини чирятъ фаршемъ, зажарь на вертѣлѣ и подавай съ рагу трюфельнымъ. См. *Трюфели.*

Чирята съ устрицами. Зажарь чирятъ на вертѣлѣ. Устрицы обвари въ собственной ихъ водѣ и выложи въ холодную воду, послѣ на рѣшето, чтобъ осякли. Въ кострюлѣ отопи ломть ветчины, смочи бульїономъ

Digitized by Google

номъ и кулисомъ; дай нѣсколько разъ вскипѣть, сверпай жиръ и процѣди эту эссенцію сквозь сито; изруби двухъ вымоченныхъ анчоусовъ, разотри ихъ въ этой эссенціи, положи туда же вылущенныхъ устрицъ, приправь крупнымъ перцомъ, и это рагу выложи около чирятъ въ соусникѣ.

Чирята, террина изъ оныхъ. Нашпековавъ оныхъ крупнымъ шпекомъ, свари въ брезѣ. Нарѣжь ломтями полтора фунта телятины и не много ветчины, устели оными кострюлю съ прибавкою луковицъ, изрѣзанныхъ кружками, прибавь корней пустарнаку и моркови; ужаривай, и когда ломти прилипнутъ къ кострюлѣ, смочи бульіономъ и жюсомъ; прибавь печерицъ, два кусточка цибули, не много петрушки, два или три гвоздка гвоздики, нѣсколько кусочковъ корки бѣлаго хлѣба; уваривай на слабомъ огонькѣ. Положи жареныхъ чирятъ въ чашу, и выложи на нихъ сквозь сито вышесказанной кулисъ изъ кострюли.

Замѣчаніе Медицинское.

Мясо чирятъ сочнѣе и легче для желудка всѣхъ другихъ родовъ утокъ дикихъ. Между тѣмъ особамъ слабаго сложенія не худо отъ пищи этой воздержаться; по тому что мясо всѣхъ водоплавающихъ птицъ трудно переваривается въ желудкѣ, и не можетъ доставлять соковъ хорошихъ.

Ш.

Шалфѣя. (С. *Повар.*) Растѣніе довольно знакомое, запаху пріятнаго и ароматнаго; вѣточки онаго употребляются съ прочими поваренными травами въ разныя приправы.

Шапка турецкая. (С. *Прислѣшн.*) Взбить двадцать яичныхъ желтковъ съ сахаромъ и приварить на

Digitized by Google

огнѣ. Когда не много сядетъ, положи туда же фисташечныхъ облупленныхъ и столченыхъ ядръ, съ кускомъ цукату, довольно сахару, консерву изъ цвѣтовъ померанцовыхъ, размѣсивъ оныя на шести яичныхъ желткахъ; вымѣшай все это. Взбей бѣлки отъ употребленныхъ яицъ въ густую пѣну, смѣшай съ снимками. Возьми форму, особливо для пирожнаго сего дѣлаемую, вычисти тщательно, облей внутреннія стѣны ея растопленнымъ и процѣженнымъ коровьимъ масломъ, выложи въ нее сперва бѣлки, потомъ желтки съ прочею смѣсью, запекай два часа въ вольномъ духу.

Или другимъ образомъ: полфунта очищенныхъ фисташечныхъ ядръ столки мягко. По столченіи положи въ нихъ безъ четверти фунтъ мѣлкаго сахару, не много свѣжаго лимону, очень дробно изрубленнаго, дюжину яичныхъ желтковъ, взбивай все это двумя деревянными ложками; бѣлки особливо взбей въ густую пѣну, вмѣшай туда же еще полфунта крупичатой муки, мало по малу подкладывая, и продолжай взбивать голичкомъ. Форму вымажь масломъ, усыпь толченымъ пшеничнымъ сухаремъ; выложи приготовленное и запекай въ вольномъ печномъ духу три часа; подавай холодное. Можно кому угодно пирожное это глассировать полосами: на примѣръ одну полосу положить бѣлымъ сахарнымъ глассомъ, вторую изъ ягоднику смороднинаго, третью изъ мармелады абрикозной или сливной, четвертую изъ сырыхъ столченыхъ фисташечныхъ ядръ, и такъ далѣе.

Шалка Турецкая по Трибульетову. Возьми фунтъ столченыхъ фисташечныхъ ядръ, смѣшай съ полфунтомъ мѣлкаго сахару, малою долею свѣжей мѣлко изрубленной лимонной корки, съ пятнатцатью яичными желтками, или сколько оныхъ впитается, но чтобъ тѣсто не сдѣлалось жидко; взбивай все двумя ложками. Бѣлки особливо взбей въ густую пѣну, вмѣшай въ прочее съ прибавкою полфунта крупичатой муки. Вымѣшавъ, выложи въ форму и запеки по вышесказанному.

ШАР-

Digitized by Google

ШАРБОНЕ. (С. *Повар.*) Такъ называютъ Французскїе повара часть говяжей паховины къ короткимъ ребрамъ. Употребляютъ оную, когда она мягка; жарятъ на рашпарѣ, посыпавъ мѣлко изрубленными петрушкою, цибулею, печерицами, солью, перцомъ, поливая Прованскимъ масломъ и посыпавъ мякишемъ бѣлаго хлѣба.

Шарбоне въ брезѣ. Варить вышесказанную часть съ солью, перцомъ, полнымъ пучкомъ травъ, гвоздикою, луковицами, кореньями и столькимъ бульїономъ, чтобъ все смочило. Послѣ подаютъ оную съ разными рагу изъ огородныхъ зеленей.

ШАФРАНЪ. (С. *Общая.*) Растѣнїе, сѣмое множественно въ странахъ восточныхъ и разныхъ теплыхъ Европейскихъ. Употребляютъ привозимые цвѣточные листки сего растѣнїя, большею частью для подцвѣчиванїя, повара разныхъ соусовъ, Дистиллаторы ликеровъ, Кандиторы конфектовъ, а Приспѣшники нѣкоторыхъ хлѣбенныхъ.

ШЕЛКОВИЧНЫЯ ЯГОДЫ. (С. *Канд.*) Плодъ тутоваго или шелковичнаго дерева, котораго два рода: приносящее ягоды бѣлыя и ягоды черныя; послѣднїя обыкновенно идутъ въ употребленїе. Сокъ ягодъ сихъ подобенъ цвѣтомъ крови; надобно отбирать оныя крупныя и спѣлыя, а снимать при восхожденїи солнца.

Шелковичныя ягоды вареныя въ сахарѣ. Развари два фунта сахару большимъ перле (см. *Кандитеръ*), положи въ него три фунта шелковичныхъ ягодъ, не совсѣмъ перезрѣлыхъ, дай вскипѣть одинъ разъ бѣлымъ ключемъ, потряхивая кострюлю; сними съ огня, выложи въ чашу и оставь стоять сутки. Послѣ того слей сыропъ въ сковородку, увари оной опять до степени большаго перле, поклади ягоды въ сыропъ, вымѣшай, и когда въ половину остынутъ, складывай въ банки.

Шелковичныя ягоды въ сухомъ конфектѣ. Къ сему надлежитъ брать ягоды не очень спѣлыя, и еще нѣ-

Digitized by Google

сколько зеленоватыя. Развари сахару а суфле, и когда уварится оной до сего степени, положи въ него ягоды и дай вскипѣть одинъ разъ бѣлымъ ключемъ. Сними по томъ съ огня, счерпай пѣну и оставь стоять въ теплѣ до утра. Сахару надобно брать равной вѣсъ противъ ягодъ; можно оной вмѣсто воды развариватъ на соку, выдавленномъ изъ шелковичныхъ ягодъ. Когда остынетъ, выбери ягоды, поклади на аспидныя доски, посыпь сахаромъ и засуши въ сушильнѣ. Переверни на другую сторону, складывая на рѣшето; досушивъ, храни въ коробочкахъ.

Шелковичныя ягоды, сиропъ изъ нихъ. Къ сдѣланію бутылки сего сиропу возьми соку, выдавленнаго изъ ягодъ, треть штофа. Къ сему надобно приставить ягоды въ сковородкѣ на огонь, съ рюмочкою воды, и дай вскипѣть разъ семь или восемь бѣлымъ ключемъ; выложи на сито, чтобъ сокъ чисто могъ стечь въ подставленную чашу. Развари два фунта сахару а кассе, положи въ него собранной сокъ и держи на огнѣ, мѣшая, чтобъ соединились, но не допускай вскипѣть; послѣ выложи сиропъ въ чашу и поставь въ теплѣ дни на три или четыре, помѣшивая временно ложкою.

Замѣчаніе Медицинское.

Плодъ этотъ прохладителенъ, отверзаетъ утробу и очень здоровъ; но внутри онаго есть стержень, котораго желудокъ сварить не можетъ. По чему лучше высасывать сокъ изъ сихъ ягодъ, а не цѣлкомъ оныя кушать.

ШЕРБЕТЪ, или СОРБЕТЪ. (С. *Дистил.*) Напитокъ обывателей странъ восточныхъ, состоящій въ сокѣ изъ плодовъ, разведенномъ водою и подслащенномъ сахаромъ. Мы предложимъ здѣсь два изъ лучшихъ приготовленій сего пойла.

1) Возьми бѣлки отъ двухъ яицъ, сокъ выдавленной изъ двухъ лимоновъ, два фунта сахару, Шампанскую

Digitized by Google

скую бутылку воды, треть золотника мускусу; повари все это не много на слабомъ огонькѣ, сними и влей еще таковыхъ же три бутылки воды; процѣди, и остудивъ на льду, будешь имѣть шербетъ готовой къ употребленію.

2) Взять въ сахарѣ нарочно для сего варенаго сыропу изъ малины, или вишенъ, или земляники, или смородины, или другаго плода, какого роду шербетъ имѣть желаешь. Этотъ сыропъ долженъ быть уваренъ пожиже ягоднику, а погуще обыкновеннаго сыропу. Онаго развести водою какъ угодно сладко, процѣдить и употреблять. Можно въ него прибавлять и вина виноградная.

ШЕРЕШПЕРЪ. (С. *Повар.*) Рыба рѣчная, очень вкусная. Способна оная къ отвариванію въ соли, и подается натурально. Впрочемъ пригошовляется тѣмъ же образомъ, какъ карпь. Смотри *Карпь*.

ШИПОВНИКЪ. (С. *Канд.*) Дикихъ розъ ягоды: употребляются же Кандиторами родъ ягодъ сихъ съ шиповнику, называемаго Турецкимъ. Какимъ же образомъ оныя варить, смотри въ статьѣ *Варенїе заѣдокъ*.

ШИПУЛАДЪ. (С. *Повар.*) Смотри въ IV Части Словаря сего, *въ Поварнѣ Мѣщанской*, Глава 8 о Пулардахъ No 7.

ШОКОЛАДЪ. (С. *Канд.*) Тѣсто засушеное, дѣлаемое изъ ядръ какао и сахару, съ прибавкою ванили и многими другими подмѣсями. Шоколадъ ѣдятъ сухой въ дощечкахъ, каковыми состоитъ оной въ продажѣ; варятъ изъ нихъ напитокъ, шоколадомъ же называемой; употребляютъ въ дѣланїе кремовъ и проч. Шоколадъ не можетъ быть удаченъ, естьли не умѣть сдѣлать выбору какао. Лучшїя ядра сїи извѣстны подъ названїемъ *галикола*; надобно, чтобъ ядра внутри были цвѣту темнаго и густо пурпуроваго: ибо красныя внутри ничего не стоятъ. Отъ послѣднихъ выходитъ шоколадъ

Digitized by Google

жесткой и горькой. Однакожъ какао не льзя хорошо распознать, пока не будетъ оное поджарено; тогда лишь оказывается въ немъ много красныхъ крупинокъ. Поджаривать какао надлежитъ до степени вкуса и цвѣту, каковыхъ шоколадъ требуетъ. Положивъ ядра какао въ сковородку латунную или желѣзную, или въ вымуравленной внутри горшокъ, приставить на огонь и мѣшать безпрестанно, пока наружность ихъ почернѣетъ, какъ на печеныхъ каштанахъ. Для сего перваго разу не должно оныхъ слишкомъ пережигать; послѣ вылущить и довольно переполоскать. Чтобъ узнать, довольно ли онѣ поджарены, надобно испытать таковымъ образомъ: возьми 8 золотниковъ поджареныхъ ядръ какао, четыре золотника сахару, сотри оныя и замѣси въ тѣсто; тогда по цвѣту и вкусу лучше распознать можешь. Когда тѣсто выдетъ не довольно темно и не пахнетъ поджаренымъ, можно ядра слегка еще поджарить, но такъ, чтобъ корка оныхъ не сгорѣла: ибо ядра послѣ сего удобно сгорѣть и противной вкусъ получить могутъ. — Поджаривъ какао до степени надлежащей, столочь ихъ въ иготи, чтобъ легче было растереть ихъ въ порошокъ на каменной плитѣ. Когда ядра будутъ перетерты мягко, надобно прибавить ванили и не много корицы толченыхъ; количество оныхъ оставляется на произволъ. По смѣшаніи сего прибавить безъ четверти или цѣлой фунтъ сахару, щитая на каждый фунтъ толченыхъ какао; по соединеніи всего въ иготи, вынуть изъ оной на горячую аспидную доску или листъ жестяной, надъ жаровнею утвержденной, и разогрѣть комъ; послѣ чего растирать оной; отъ каковаго дѣйствія онъ самъ собою обратится въ тѣсто; оное раскатывать скалкою мало по малу до тѣхъ поръ, какъ не будетъ на зубахъ хрустѣть. Тогда тѣсто передѣлать въ дощечки, вѣсомъ отъ восьми золотниковъ до четверти и полфунта. Ваниль надобно выбирать духовитую, не очень сухую, также и не очень тучную,

для

Digitized by Google

для того что оную не рѣдко натираютъ масломъ, смѣшаннымъ съ бальзамомъ, чтобъ казалась добротнѣе и свѣжѣе. Растирать оную въ порошокъ очень трудно, но по скрошеніи ножницами въ малые кусочки можно оную толочь и просѣвать.

Слѣдующіе рецепты о *дѣланіи шоколаду* могутъ показать размѣръ вещей, употребляемыхъ въ него.

1) Взять очищеннаго какао одинъ фунтъ, сахару толченаго 1 фунтъ, корицы толченой 6 золотниковъ, ванили одинъ золотникъ; все столочь въ мягкой порошокъ, положить въ муравленой горшокъ и поставить въ печь въ вольной духъ; когда сдѣлается тѣстомъ, передѣлать оное въ дощечки.

2) Возьми фунтъ какао, поджарь на сковородѣ, чтобъ верхняя скорлупа съ него скочила, послѣ столки въ иготи, прибавь полфунта сахару, два стручка ванили, шесть золотниковъ толченой корицы, и приливъ не много воды, сдѣлай изъ сего на легкомъ жару тѣсто; а изъ онаго обыкновенныя дощечки.

3) *Шоколадъ Англинской* дѣлается тѣмъ же образомъ, какъ сказано сначала, кромѣ что употребляются взбитые бѣлки, съ которыхъ снимается вся первая пѣна; на остаткахъ растирается шоколадъ, а впрочемъ поступаютъ тѣмъ же образомъ.

Надлежитъ вѣдать, что шоколадъ заранѣе сваренной бываетъ вкуснѣе, нежели свѣжій. Для употребляющихъ шоколадъ ежедневно всегда оставляютъ старую тущу.

Шоколадъ варить. Обыкновенно число чашекъ означается по дощечкамъ шоколаду; но всегда щитаютъ изъ фунта десять чашекъ. Возьми столько дощечекъ шоколаду, сколько надобно чашекъ: распусти оной просто въ шоколадникѣ съ водою, вари и упаривай на горячей золѣ; когда шоколадъ распустится, и надобно оной снять съ огня, разотри яичной желтокъ на ложкѣ разваренаго шоколаду, положи въ шоколадницу, приставь

Digitized by Google

на слабой жарокъ и тщательно взбивай шоколадною мутовкою. Надлежитъ наблюдать, чтобъ по положеніи желтка шоколадъ уже не кипѣлъ. На пять чашекъ шоколаду полагается одинъ яичной желтокъ. — *На молокѣ* шоколадъ варятъ тѣмъ же образомъ, кромѣ что вмѣсто воды кладутъ вскипяченныя снимки. Должно остерегаться, чтобъ снимки не сварились, и чтобъ во время варенія не выбило изъ шоколадницы чрезъ край.

Шоколадъ, бисквиты изъ него. Положи въ каменную чашу двѣ дощечки стертыя шоколаду, съ полфунтомъ мѣлкаго просѣяннаго сахару и четыре яичныхъ желтка; взбивай это лопаткою: послѣ положи восемь яичныхъ бѣлковъ, особливо взбитыхъ въ густую пѣну, вымѣшай, чтобъ соединились съ прочимъ. Возьми четверть фунта крупичатой муки, нѣсколько подсушеной въ печи, положи въ ситцо, посѣвай въ растворъ бисквитной, продолжая мѣшаніе. Разложи растворъ въ бумажныя коробочки, посыпь сверху сквозь ситцо сахаромъ и запеки въ вольномъ духу.

Шоколадъ, водка изъ него. Подобно какъ въ составленіе шоколаду входятъ двѣ главныя вещи, какао и ваниль, самыя сіи вещи должно употреблять и въ составленіе водки. Казалось бы, что лучше къ сему употребить дѣланой шоколадъ, въ которомъ находятся корица и другія вещи, укрѣпляющія сердце; но опытность доказываетъ противное. Взявъ какао и ванили въ томъ же размѣрѣ, какъ для дѣланія шоколаду, поджарь оныя тѣмъ же образомъ; послѣ столки одни какао, а ваниль не трогай: положи въ кубикъ, налей водою и водкою, перегони, не допуская итти флегмѣ. Перегнанной спиртъ подсласти по обыкновенному сахаромъ, пропусти сквозь цѣдильную бумагу. На полтора штофа водки и штофъ воды берется какао 16 золотниковъ, ванили одинъ золотникъ, сахару на подслащеніе два фунта.

Шоко-

Digitized by Google

Шоколадъ, дїаблотины изъ него. Возьми хорошаго шоколаду; естьли оной очень сухъ, положи надъ духомъ, чтобъ поотмякъ. Помажь его слегка Прованскимъ масломъ, дабы легче было работать ложкою. Отсѣкай шоколадъ малыми кусочками, раскатывай пальцомъ большимъ по ладонѣ, чтобъ сдѣлался шарикъ въ горошину, или малой лѣской орѣшекъ величиною. Передѣланные таковымъ образомъ шарики поклади на листки бумаги, на палецъ разстоянїемъ между собою. Когда засохнутъ, заглассируй бѣлою нонпарелью и высуши.

Шоколадъ, дробь изъ него. Размочи въ маломъ количествѣ воды не много гуммы драганту, чтобъ растворъ вышелъ густъ; прожми оной сквозь ветошечку. Положи процѣженое въ иготь къ толченому шоколаду и сахару, толки, пока выдетъ тѣсто удобное къ валянїю въ рукахъ. Выложи тѣсто это на столъ, посыпанной сахаромъ, раскатай скалкою въ листъ толщиною, или въ ребро рубля; разрѣжь въ четвероугольные кусочки, чтобъ по обкатанїи и скругленїи вышли зерна величиною въ горошину; засуши зерна и послѣ глассируй, какъ сказано въ особливой статьѣ *Дробь.*

Шоколадъ, каннелоны изъ него. Къ сдѣланїю шести каннелоновъ, отмѣряй четыре формы каннелонныхъ снимокъ; взвари сїи снимки, и тогда положи въ нихъ фунтъ сахару. Безъ четверти фунтъ шоколаду распусти на водѣ въ сковородкѣ на огнѣ, мѣшая, пока закипитъ. Прибавь шесть яичныхъ расболтанныхъ желтковъ, положи туда же и снимки; вымѣшавъ, процѣди сквозь сито, сложи въ мороженицу и заморозь по обыкновенному. Когда сядетъ, раскладывай въ формы каннелонныя, обверни бумагою и поставь на ледъ до времени, когда подавать: тогда выпрокинь ихъ на блюдо.

Шоколадъ, консервъ изъ него. Смотри въ статьѣ *Консервъ.*

Digitized by Google

Шоколадъ, кремъ изъ онаго. На рюмку большую снимокъ положи треть штофа молока, желтки изъ двухъ свѣжихъ яицъ и двацать четыре золотника сахару; давъ распуститься всему, вари, мѣшая лопаткою, пока укипитъ четвертая доля. Тогда положи хорошаго шоколаду тертаго, сколько нужно для вкусу и цвѣту; послѣ чего дай вскипѣть разъ пять или шесть, процѣди сквозь сито на блюдо, и застудивъ, подавай.

Шоколадъ, кремъ изъ онаго бархатной. Возьми шесть дощечекъ шоколаду, скроши маленькими стружками. Положи въ кострюлю восемь рюмокъ снимокъ и рюмку молока, корку обрѣзанную съ свѣжаго лимону, кусокъ корицы, нѣсколько зернъ кишнецу; вари, пока укипитъ треть; тогда положи шоколадъ, дай вскипѣть нѣсколько разъ, сложи въ смоченую салфетку, положи съ горошину величиною лафты (см. это слово), поставь на горячую золу, чтобъ створожилось. Подавай, когда остынетъ. Смотри еще *Кремъ.*

Шоколадъ, масселапы изъ него. Смотри Массепаны.

Шоколадъ, мороженое изъ него. Смотри Мороженое.

Шоколадъ оливками. Столки въ иготи дощечку шоколаду мягко, подбавь туда же три бѣлка яичныхъ и столько мѣлкаго сахару, чтобъ вышло тѣсто, удобное къ валянію въ рукахъ; перетолокши, выложи на столъ, посыпанной сахаромъ, раскатай веревочкою, разрѣжь въ кусочки равные и обдѣлай подобіемъ оливокъ; поклади на листы жести и засуши въ печномъ вольномъ духу.

Шоколадъ, пастили изъ него. На фунтъ сахару распусти въ маломъ количествѣ воды восемь золотниковъ гуммы драганту; распустивъ, прожми сквозь салфетку; процѣженное положи въ иготь къ двумъ дощечкамъ столченаго шоколаду и просѣяннаго, прибавь половину бѣлка изъ одного яица и фунтъ мѣлкаго просѣяннаго сахару. Толки, всыпая мало по малу сахаръ, пока

сдѣ-

Digitized by Google

сдѣлается тѣсто, удобное къ валянію въ рукахъ; передѣлай оное въ разныя зерна съ помощію формъ, какъ то: подобіемъ зернъ пшеничныхъ, овсяныхъ, кофейныхъ, раковинокъ и тому подобнаго.

Шоколадъ, лѣна изъ него. Распусти съ большою рюмкою воды полфунта шоколаду, приставивъ на слабой огонь, вымѣшай ложкою; когда распустится и нѣсколько поуварится, сними съ огня, положи шесть желтковъ свѣжихъ яицъ, вмѣшай въ прочее; послѣ влей туда же полштофа хорошихъ снимокъ, еще вымѣшивай, подбавляя мало по малу полфунта сахару; взбей въ пѣну, и застуди оную на блюдѣ.

Шоколадъ, сыръ изъ него. Возьми полфунта хорошаго шоколаду, распусти на огнѣ съ рюмкою воды, мѣшая безпрестанно лопаточкою. Когда распустится, вмѣшай въ него шесть яичныхъ желтковъ. Взвари полштофа хорошихъ снимокъ, положи въ нихъ полфунта сахару, и выложивъ къ шоколаду, вымѣшай тщательно на огнѣ. Когда желтки свернутся, выложи въ мороженицу, замораживай; и какъ станетъ садиться, выложи въ сырную форму и держи на льду до подаванія.

Замѣчаніе Медицинское.

Шоколадъ составляетъ пищу питательную, укрѣпляющую, полезную желудку, нѣсколько горячащую, ароматичную и пріятную; горячитъ онъ больше или меньше, по мѣрѣ полагаемыхъ въ него ванили и другихъ горячащихъ вещей. Въ особливости полезенъ оной имѣющимъ желудокъ холодной, провождающимъ праздную жизнь, подверженнымъ клейкимъ мокротамъ, флегматикамъ, не варенію и мигренѣ. Не хорошо употребленіе онаго особамъ разгоряченнымъ, подверженнымъ внутреннему жару и безсонницѣ. Для таковыхъ дѣлается такъ называемой *здоровой шоколадъ*, по тому что въ него не кладутъ горячащихъ подмѣсей; но оной меньше вреденъ людямъ послѣдняго сложенія, сколько

Digitized by Google

мало полезенъ первымъ. Вообще шоколадъ въ частомъ употребленіи вреденъ людямъ молодымъ, а полезенъ старикамъ, и даже провождающимъ сидячую жизнь. На молокѣ вареной горячитъ онъ меньше, но тяжелѣе для желудка.

ШОКОЛАДНОЕ ПИРОЖНОЕ. (С. *Прислѣш.*) Это родъ маленькихъ тортовъ, которые дѣлаются точно тѣмъ же образомъ, какъ *пирогъ шоколадной.* Смотри это слово.

ШОЛЬ, или КАМБУЛА. (С. *Повар.*) Рыба морская, плоской фигуры, имѣющая тѣло вкусное и легкое для желудка. Поваренныя приготовленія изъ рыбы этой слѣдующія:

Шоли въ пирогѣ. Обжарь ихъ до полуспѣла въ маслѣ, обери тѣло полосками. Выведи пирогъ изъ хорошаго тѣста; наложи въ него слой фаршу, сдѣланнаго изъ угря, съ печерицами, трюфелями, разными травами и пряностьми, солью и свѣжимъ масломъ коровьимъ. На это положи полоски камбулы, накрой тѣмъ же фаршемъ. Наложи на пирогъ крышку по обыкновенному. По испеченіи, поднявъ крышку, слей жиръ и положи въ пирогъ рагу трюфельное.

Шоли печеныя въ печи. Возьми двухъ или трехъ камбулъ, смотрѣвъ по величинѣ оныхъ. Ощелушивъ, выпотрошивъ и вымывъ, положи въ блюдо, на которомъ подавать, съ мѣлкоизрубленными петрушкою, цибулею и печерицами, солью, перцомъ и масломъ Прованскимъ; засыпь крошками бѣлаго хлѣба, притопчи и запеки въ печи. Подавая, выдави на нихъ сокъ изъ половины лимону.

Шоли по Бургиньонову. Изжаривъ оныхъ въ маслѣ, обери съ нихъ тѣло полосками. Сдѣлай соусъ изъ хорошаго вина винограднаго съ чеснокомъ, солью, перцомъ, тъминомъ, лавровымъ листомъ и масломъ коровьимъ; напитай въ немъ на маломъ огнѣ полоски шолей и подавай съ огня.

Шоли

Digitized by Google

Шоли по Мартинову. Пряжь оныхъ; обжарь послѣ въ маслѣ Прованскомъ съ петрушкою, цибулею, печерицами, трюфелями, зубкомъ чесноку и счепотью муки. Смотри бульіономъ и полрюмкою вина Шампанскаго; вари на маломъ огнѣ; сними жиръ съ сего соуса; приправь солью, перцомъ и лимоннымъ сокомъ.

Шоли по Сенменульдски. Обери съ нихъ тѣло полосками и вари въ трети штофа молока, съ кускомъ масла коровьяго, обваляннаго въ мукѣ, съ тьминомъ, базиликомъ, петрушкою, цибулею, чеснокомъ, гвоздикою, солью и перцомъ; вынувъ, обваляй въ крошкахъ бѣлаго хлѣба, зажарь на рашпарѣ и подавай съ ремуладомъ.

Шоли по Султански. Маринируй оныхъ часъ. Послѣ обваляй въ крошкахъ бѣлаго хлѣба, жарь на рашпарѣ, помачивая маринадомъ. Подавай съ соусомъ Султанскимъ.

Шоли пряженыя. Расплоставъ оныхъ по спинѣ и очистивъ, обваляй въ мукѣ, а по томъ пряжь въ хорошемъ маслѣ коровьемъ, и подавай съ жареною въ маслѣ петрушкою.

Шоли пульетомъ. Выбери изъ нихъ кости, наложи хорошимъ фаршемъ, скатай трубкою отъ головы къ хвосту. Запеки или обжарь, и подавай съ соусомъ, какимъ угодно.

Шоли скатанныя. Смотри предшедшее отдѣленіе Шоли пульетомъ.

Шоли съ виномъ Шампанскимъ. Оправивъ камбулъ, положи въ кострюлю съ солью, перцомъ, луковицею, натыканною гвоздикою, пучкомъ душистыхъ травъ, цибулею цѣлкомъ, петрушкою рубленою, малою долею лимону, полбутылкою вина Шампанскаго, малымъ дѣломъ бульіону, кусочкомъ свѣжаго масла коровьяго, коркою бѣлаго хлѣба. Вари на сильномъ огнѣ, подъ кулисомъ краснымъ, или кулисомъ раковымъ.

Digitized by Google

Шоли съ кулисомъ краснымъ. Маринируй оныхъ, послѣ изжарь въ маслѣ коровьемъ съ рубленными петрушкою и цибулею. Когда поужарятся нѣсколько, смочи ухою, приправь солью и перцомъ. Переложи въ другую кострюлю къ капорсамъ, обжареннымъ въ маслѣ, подбей кулисомъ краснымъ, и давъ напитаться, подавай.

Шоли съ огурцами. Обрѣжь у камбулъ головы и хвосты, обжарь въ маслѣ. Огурцы маринируй въ уксусѣ съ солью два часа, послѣ обжарь въ красной подпалкѣ, смочи ухою; приправь вкусно, подбей кулисомъ краснымъ, напитай въ этомъ камбулъ и подавай. Напитываніе производится, когда рыбу положивъ въ соусъ, кострюлю накрыть и подержать на горячей золѣ.

Шоли съ приправами. Жареныхъ въ маслѣ шолей положи на блюдо съ мѣлко изрубленными петрушкою, цибулею, базиликомъ и печерицами, солью, крупно столченымъ перцомъ, ложкою жюсу; прижарь въ печи и подавай съ лимоннымъ сокомъ.

Шоли съ фенхелемъ. Мочи ихъ въ растопленномъ маслѣ коровьемъ съ солью и перцомъ. На рашпарь положи травы фенхельной, на оную камбулъ; изжарь и подавай съ соусомъ анчоуснымъ.

Шоли, филейки оныхъ съ чеснокомъ. Обжаривъ оныхъ въ маслѣ, обобрать тѣло полосками, положить на блюдо съ масломъ коровьимъ, тремя счепотьми рубленыхъ анчоусовъ; смочи бульіономъ, положи счепоть рубленаго чесноку, крупнаго перцу, пожарь въ печи и подавай съ лимоннымъ сокомъ.

Шоли, фрикандо изъ нихъ. Крупныхъ шолей нашпекуй дробнымъ шпекомъ; вари съ ломтемъ телятины въ винѣ бѣломъ, прибавь въ этотъ брезъ корней, луковицъ. Когда поспѣютъ, глассируй глассомъ, сдѣланнымъ изъ телятины и ветчины. Въ остатки глассу положи кули-

кулису, отвари прикипѣвшее, процѣди и выложи подъ камбулъ, съ прибавкою лимоннаго соку.

Шоли чиненыя съ соусомъ аше. Расплостай оныхъ по спинѣ, вынь кости, начини фаршемъ, сдѣланнымъ изъ карьпя, щуки, съ петрушкою, цибулею, печерицами, мякишемъ бѣлаго хлѣба, смоченнымъ въ снимкахъ, съ кусочкомъ масла коровьяго, солью, перцомъ, на яичныхъ желткахъ. Обжарь въ Прованскомъ маслѣ и подавай съ соусомъ аше. Можно же подавать ихъ съ рагу раковымъ, или соусомъ анчоуснымъ.

Замѣчаніе Медицинское.

Камбула или шоль крупная, свѣжая и хорошо приготовленная составляетъ пищу легкую, питательную, и которую можно подавать всякаго сложенія людямъ; даже выздоравливающимъ послѣ болѣзней, которымъ позволено ѣсть рыбу.

ШНЕПЕЛЬ. (С. *Повар.*) Рыба эта ловится въ старомъ Маркѣ Брандебургскомъ, и разсылается въ другія мѣста копченая. Она не очень вкусна и не можетъ лежать прочно.

ШПЕКОВАТЬ. (С. *Повар.*) Такъ называется въ Поварнѣ дѣйствіе, когда полосками ветчиннаго сала, больше или меньше крупными, продергивать мясо птицъ, части мяса дичины и нѣкоторыхъ рыбъ. Употребляютъ къ сему орудіе, называемое *шпековальная игла*, состоящее въ спицѣ внутри пустой, надрѣзанной съ боковъ, чтобъ разжималась, для вкладыванія полосокъ сала и проволакиванія оныхъ въ шпекуемое мясо.

ШПЕКЪ. (С. *Повар.*) Такъ называется свиное сало, снимаемое отъ лопатки до окорока, начиная съ спины по бокамъ до подчеревка. Къ сбереганію впрокъ просаливаютъ оное, изрѣзавъ въ куски, складываютъ въ кадочку слоями, каждой слой напирая и пересыпая солью, и клавъ мясомъ къ мясу; накладываютъ крышку,

Digitized by Google

и держатъ подъ гнетомъ. Подержавъ дней пятнадцать въ соли, зашиваютъ оное въ свиной сальникъ и привѣшиваютъ въ сухомъ мѣстѣ. — Или, обрѣзавъ сало, и сколько можно меньше оставляя на ономъ мяса, посоли на доскахъ въ погребѣ, полагая на десять фунтовъ сала фунтъ соли; по томъ скласть въ посудину подъ гнетъ, и впрочемъ поступать по вышеписанному.

Сало свиней кормленыхъ желудями бываетъ шверже и вкуснѣе, нежели выкармливаемыхъ мѣсивомъ. Оное въ великомъ употребленіи въ Поварнѣ, хотя впрочемъ составляетъ приправу не очень здоровую.

Дробный шпекъ называется то сало, которое отдѣлилось отъ мяса чистое, каково сало подчеревочное. Лучшій же шпекъ, когда сало состоитъ въ проростьизъ слоевъ мяса и сала перемѣшанныхъ.

Для обертыванія жаримыхъ птицъ, и устиланія кострюль для брезовъ, солятъ свиные сдоры или сальникъ. Въ яичницы и шпекованіе котелетовъ употребляютъ сало подчеревочное.

ШПИНАТЪ. Смотри *Спинатъ*.

ШРОМЪ. Смотри въ статьѣ *Напитки крѣпкіе*.

ШТОКЪ-ФИШЬ. Смотри *Треска*.

Щ.

ЩАВЕЛЬ. (С. *Повар.*) Трава довольно знакомая и множественно употребляемая въ Поварнѣ.

Щавель конфитированной къ сохраненію впрокъ. Возьми листовъ щавелевыхъ, также и другихъ травъ, на прим. кервелю, порею, заячьей капусты, петрушки и цибули, количествомъ соразмѣряясь силѣ ихъ, перебрать, перемыть и откинуть на рѣшето, чтобъ осохли. Положи въ большой котелъ поваренной комъ масла коровьяго, по томъ травы, и спрысни столько солью, чтобъ травы

вы могли довольно просолиться. Вари на маломъ огнѣ, пока воды, которую дадутъ изъ себя травы, почти ничего не останется; сними съ огня, остуди и склади въ горшки чистые и не большіе, для того что по начатіи горшка трава не можетъ держаться долго. Склавъ въ горшки травы, растопи масла коровьяго, и поостудивъ, залей онымъ травы въ горшкахъ; а когда масло застынетъ, завяжи горшки и содержи въ сухомъ и нѣсколько холодноватомъ мѣстѣ. Эти травы идутъ зимою въ супы, фарши и прочее.

Щавель, рагу изъ него. Перебравъ и ополоснувъ листы щавелевые, обварить въ кипяткѣ, послѣ откинуть на рѣшето, чтобъ осякли. Положить въ кострюлю, смочить кулисомъ тонкимъ изъ телятины и ветчины, спрыснуть солью и перцомъ, и упаривать на маломъ огонькѣ; по томъ подбить не много эссенціею ветчинною.

Щавель, фаршъ съ онымъ. Рубленой щавель употребляютъ въ соусъ съ выпускными яицами; также въ начинку рыбъ. Для фаршу, по изрубленіи щавель смѣшиваютъ съ рубленымъ мясомъ и рыбою, частью хлѣбнаго мякишу, травами, разными пряностьми и приправами. Въ соусѣ подбиваютъ щавель сметаною съ яичными желтками.

Замѣчаніе Медицинское.

Щавель, трава очень здоровая и довольно питательная; кислота его прохладительна и способна исправлять соки наклонные къ гнилости, а особливо припадки скорбутическіе и производящіе сыпи на тѣлѣ. Оной полезенъ желудку и слегка слабитъ. Употребленіе онаго полезно подверженнымъ кровотеченіямъ, запорамъ во внутреннихъ частяхъ и слабому варенію желудка.

ЩЕЛУШИТЬ. (С. *Повар.*) Названіе поваренное дѣйствію, когда съ приготовляемыхъ рыбъ сбиваютъ лузгу, посмыгивая ножемъ отъ хвоста къ головѣ.

Digitized by Google

ЩУКА. (С. *Повар.*) Рыба, водящаяся въ прѣсныхъ водахъ, довольно знакомая, хищная и великая истребительница другихъ рыбъ. Рѣчныя щуки вкуснѣе озерныхъ и прудовыхъ, хотя послѣднія бываютъ крупнѣе и жирнѣе, но пахнутъ тиною; что свойственно и всякимъ рыбамъ, обитающимъ въ стоячихъ водахъ. Къ поваренному употребленію надлежитъ щукъ отбирать жирныхъ, крупныхъ и имѣющихъ бѣлое твердое тѣло. Лучшій вкусъ въ щукахъ бываетъ сначала весны, когда имѣютъ онѣ голубое перо. Малые щучата приготовляются тѣмъ же образомъ, какъ и большія щуки.

Щука бенъетами. По обыкновенному ощелушенїи и вычищенїи, обери мясо съ костей полосками, маринируй оное, и обвалявъ въ мукѣ, обжарь въ маслѣ; а по томъ подавай съ рагу, сдѣланнымъ таковымъ образомъ: возьми молокъ карпьихъ, отваренныхъ въ кипяткѣ; обжарь съ печерицами, пучкомъ травъ и кускомъ масла коровьяго; смочи кулисомъ, увари, сними жиръ, положи обваренныхъ въ кипяткѣ корнишоновъ, привари и выложи это рагу на обжареныя щучьи филейки.

Щука въ кострюлѣ. Ощелушеную щуку нашпекуй полосками угря: вари оную въ кострюлѣ съ красною подпалкою, виномъ бѣлымъ, солью, перцомъ, мушкатнымъ орѣшкомъ, гвоздикою, пучкомъ полнымъ травъ, лавровымъ листомъ и ломтиками свѣжаго лимону. Сдѣлай рагу изъ печерицъ, обжарь оныя сперва въ свѣжемъ маслѣ коровьемъ, смочи бульїономъ, подбей хорошимъ кулисомъ; приправь вкусно. Выложи рагу въ блюдо, а на него щуку.

Щука въ куртбульїонѣ. Облей щуку горячимъ осоленымъ уксусомъ. Вари въ винѣ бѣломъ съ солью, перцомъ, гвоздикою, лавровымъ листомъ, луковицами и свѣжимъ лимономъ; положить въ это щуку, когда закипитъ, обвернувъ въ салфетку, съ травами и разными приправами, а внутрь ей положивъ кусокъ коровьяго мас-

Digitized by Google

масла. Подавай сухую на салфеткѣ, посыпавъ свѣжею петрушкою.

Щука въ этювѣ. Разними оную въ звена. Вари съ тремя ложками кулису, полнымъ пучкомъ травъ, гвоздикою, чеснокомъ, солью, крупнымъ перцомъ, дробными бѣлыми пообваренными луковками, печерицами, кусочкомъ добраго масла коровьяго, полбутылкою вина Шампанскаго и хорошимъ бульёономъ, на сильномъ огнѣ. Когда сваришся, прибавь рубленыхъ анчоусовъ и капорсовъ; подавай съ корками бѣлаго хлѣба, обжаренными въ маслѣ.

Щука гарикотами. Разрѣжь тѣло щуки въ малые кусочки, чтобъ сходствовали нѣсколько на гарикоты, или бобы Турецкіе, обвари и обжарь въ красно подпаленномъ маслѣ коровьемъ. Брюквы нарѣжь таковымъ же образомъ и обжарь особливо: сложи къ щукѣ, смочи бульёономъ и жюсомъ, привари и приправь вкусно.

Щука для антре. Разними щуку на четверо: голову вари въ куртбульёонѣ; одну среднюю часть приготовь въ соусѣ бѣломъ; третью часть въ рагу; а послѣднюю съ соусомъ капорснымъ. Въ рагу можно прибавить печенку щучью.

Щука для антреме. Ощелушивъ и выпотрошивъ оную, обварить до полуспѣла въ горячей водѣ, зажарить на вертѣлѣ по нижесказанному; подавать, гарнировавъ шпекованнымъ телячьимъ сладкимъ мясомъ, и чиненными фаршемъ печерицами, кои должно обжарить. Можно же къ сему готовить щуку какъ форелей. См. *Форель.*

Щука жареная на вертѣлѣ. Ощелушивъ и надрѣзавъ оную слегка по бокамъ, нашпековать полосками угря, обваляннымъ въ смѣси соли, перцу, мушкашу, цибули и другихъ мѣлко изрубленныхъ травъ; жарить на вертѣлѣ, помачивая смѣсью вина бѣлаго, уксусу и соку свѣжаго изъ лимону. Въ стекающемъ съ щуки соку разотри изрубленнаго анчоуса, прибавь не много ку-

Digitized by Google

лису и пропусти сквозь сито; прибавь въ этотъ соусъ устрицъ, капорсовъ и перцу бѣлаго. Въ недостаткѣ кулису можно соусъ подбить слегка подпаленою мукою.

Щука, пирогъ съ нею. Смотри *Пастетъ съ щукою.*

Щука по Голландски. Ощелушивъ, обобрать съ ней тѣло полосками, варить съ бѣлымъ виномъ, кускомъ масла коровьяго, горстью травы петрушки, кореньями, луковицами и малою долею соли. По сваренiи выложи щуку на блюдо; сокъ, въ которомъ она варилась, пропустивъ сквозь сито, увари до сгущенiя, приправь вкусно и облей этимъ щуку.

Щука подобiемъ дельфина. Взять хорошую щуку, ощелушить, надрѣзать по бокамъ и вдоль хребта, въ надрѣзы спрыснуть солью и перцомъ, облить Прованскимъ масломъ и дать постоять, чтобъ напиталось. Пронять желѣзными спичками въ голуву сквозь глаза и поперегъ тѣла, согнуть и оправить подобiемъ дельфина. Облить сокомъ и стекшимъ съ нее масломъ, осыпать крошками бѣлаго хлѣба, запечь въ печи и подавать съ соусомъ аше.

Щука по Женевски. Взявъ хорошую щуку, согнуть, и опутавъ шнуркомъ, положить въ кострюлю надлежащей величины съ солью, перцомъ, луковицами натыканными гвоздикою, лавровымъ листомъ, корками бѣлаго хлѣба, тремя бутылками вина бѣлаго и одною краснаго; присолить слегка. Варить на сильномъ огнѣ, чтобъ вино вспыхнуло и выгорѣло столько, чтобъ осталось меньше бутылки. Положи тогда полфунта лучшаго масла коровьяго, и составь кострюлю на горячую самую золу. Приправь не много солью, крупно столченымъ мушкатнымъ цвѣтомъ, гвоздикою, корицею, и мипонируй цѣлой часъ. Подкладывай временно по кусочку масла, вымѣшивая. Щуку вынь, соусъ поувари и облей онымъ щуку.

Щука по Нѣмецки. Обери тѣло съ щуки полосками, маринируй въ коровьемъ маслѣ съ мѣлко изрубленными пе-

Digitized by Google

петрушкою, цибулею и печерицами; обжарь въ маринадѣ, смочи булїономъ и бѣлымъ виномъ; приваривъ, подбей соусъ сметаною съ яичными желтками.

Щука, рагу изъ ней. Обобравъ съ ней тѣло кусочками, положи въ кострюлю съ виномъ бѣлымъ, свѣжимъ масломъ коровьимъ, солью, перцомъ, полнымъ пучкомъ травъ, свѣжимъ лимономъ и гвоздикою. Вари на маломъ огнѣ. Сдѣлай особливо рагу изъ печеницъ, устрицъ, капорсовъ, подпальной муки, смочи малою долею отвару, въ которомъ варилась щука. Подавай въ этомъ рагу кусочки щучины.

Щука салдомъ. Возьми остатки отъ стола жареной щуки, обери тѣло полосками, уклади на блюдѣ съ рубленными петрушкою и цибулею, донушками артишоковъ, спрысни солью и перцомъ, облей уксусомъ, смѣшаннымъ съ масломъ Прованскимъ.

Щука скатанная. Ощелуши щуку средняго росту; пораспоровъ, расплостай, вынь кости, раздѣли между собою пласты, на каждой наложи фаршу рыбнаго, сдѣланнаго съ хорошими приправами, сгладь ножемъ, обмакивая оной въ яицо взбитое; скатай каждой пластъ въ трубку, опутай и задержи въ брезѣ. Послѣ подавай съ соусомъ аше.

Щука съ анчоусами. Выпотрошивъ щуку, надрѣжь въ нѣсколькихъ мѣстахъ, маринируй въ уксусѣ съ солью, перцомъ, лавровымъ листомъ и цибулею. Вынувъ изъ маринада, дай поосякнуть, обваляй въ мукѣ и обжарь въ маслѣ румяно. Разотри рубленыхъ анчоусовъ въ маслѣ коровьемъ, до красна подпаленномъ, пропусти сквозь сито, прибавь соку померанцоваго, капорсовъ и перцу. Облей этимъ щуку и гарнируй жареною въ маслѣ петрушкою.

Щука съ соусомъ бѣлымъ. Свари щуку въ винѣ, смѣшанномъ пополамъ съ водою, солью, перцомъ и полнымъ пучкомъ травъ, и выложи на блюдо. Сдѣлай

Digitized by Google

соусъ изъ масла коровьяго растертаго ложкою въ сметану, растертой щучей печенки, мякишу бѣлаго хлѣба, смоченнаго въ ухѣ, взвари и пропусти сквозь сито. Привари въ этомъ соусѣ щуку и подавай, гарнировавъ жареною петрушкою.

Щука съ соусомъ Нѣмецкимъ. Разрѣзавъ щуку надвое, свари почти спѣло; вынувъ, сними кожу съ щелухою, положи щуку въ кострюлю съ виномъ бѣлымъ, капорсами и анчоусами рубленными, съ прибавкою пучка травъ, печерицъ и трюфелей; вари на слабомъ огнѣ, чтобъ не раскрошилось. Прибавь кусокъ Чухонскаго масла и тертаго пармезану для сгущенія соусу.

Щука съ фрикасѣ цыплячьемъ. Разними оную въ звена, обжарь въ кострюлѣ съ масломъ коровьимъ, пучкомъ травъ и печерицами; брось щепоть муки, смочи бульёномъ и виномъ бѣлымъ; уваривъ, подбей сметаною съ желтками яичными.

Щука, террина изъ ней. Смотри *Террина.*

Щука, тортъ съ оною. Смотри въ статьѣ *Тортъ.*

Щука, тѣльное изъ ней съ соусомъ. Обобрать тѣло съ цѣлой щуки; взять мякишъ Французскаго хлѣба, размочить въ молокѣ, выжать и изрубить вмѣстѣ съ щучиною; прибавить четыре яица цѣлыхъ, и отъ четырехъ одни желтки, фунтъ распущенаго масла Чухонскаго, приправь перцомъ; все это изруби, и свалявъ, завяжи въ салфетку, и вари въ водѣ цѣлой часъ. Сдѣлай рагу изъ вылущенныхъ раковыхъ шеекъ, обжарь оныя въ маслѣ съ щепотью муки, прибавь рубленой петрушки, влей стаканъ снимокъ, подбей желтками, и облей этимъ свареное тѣльное.

Щука, филейки оной пряженыя. Смотри выше Щука беньетами.

Щука синеная. Расплостай оную съ головы до хвоста, выбери искусно тѣло, не повредивъ кожи, и не трогая позвонковой кости. Сдѣлай изъ обобраннаго тѣла фаршъ,

Digitized by Google

фаршъ, съ прибавкою карьпя, угря, соли, перцу, поваренныхъ травъ и печерицъ. Начини этимъ щуку, зашей кожу и свари въ бульїонѣ рыбномъ, съ прибавкою подпаленаго съ мукою масла коровьяго и ниточки уксусу. Подавай, гарнировавъ жареными въ маслѣ ломтиками бѣлаго хлѣба, или петрушкою.

Щучата подобїемъ скатовъ. У двухъ щучатъ обрѣжь головы, маринируй въ маслѣ Прованскомъ съ солью и перцомъ. Послѣ зажарь на рашпарѣ и подавай съ соусомъ Испанскимъ.

Замѣчанїе Медицинское.

Рѣчныя щуки здоровѣе и вкуснѣе другихъ; мясо оныхъ здорово и питательно; можно оное позволять особамъ всякаго сложенїя, а особливо вареное въ винѣ.

Э.

ЭГАРШНИТЪ. (С. *Присп.*) Выпусти въ кострюлю восемь яицъ, взбей съ подбавкою муки, разведи молокомъ. Намажь другую кострюлю масломъ коровьимъ, выложи въ нее вышеписанное, изрѣжь штуками, обжарь въ маслѣ и подавай, посыпавъ сахаромъ.

ЭКОНОМИЧЕСКОЕ ЗАПАСАНІЕ БУЛЬІОНУ. (С. *Повар.*) Когда жаримыя на вертѣлѣ мяса въ полы проспѣютъ, слей сокъ собранной въ подставленной сковородѣ; а жаркое облей слегка водою, и собравъ оную въ ту же сковороду, слить къ первому соку и пропустить сквозь сито. Таковымъ образомъ получишь бульїонъ для накачиванїя разныхъ соусовъ и прочаго.

ЭКОНОМИЧЕСКОЙ СТОЛЪ. Смотри *Столъ экономической.*

ЭНДИВІЯ. Смотри *Ендивїя.*

ЭНДУЛІИ. (С. *Повар.*) Телячьи кишки, изрѣзавъ кусками, отварить въ водѣ спѣло, ополоскать въ холод-

Digitized by Google

ной водѣ, дать осякнуть, а по томъ изрубить мѣлко; вмѣшать въ это свѣжаго свинаго сала, накрошеннаго маленькими жеребейками, горсть или больше крошекъ бѣлаго хлѣба, рубленой травы тимїану, рубленаго же и въ маслѣ коровьемъ обжаренаго луку, восемь яичныхъ бѣлковъ, нѣсколько свѣжей сметаны; вымѣсить тщательно. Этимъ начинить свиныя кишки. Къ употребленїю варить сїи эндулїи въ молокѣ съ лавровымъ листомъ, луковицами и пучкомъ травъ. По сваренїи эндулїи позарумянить въ печи, и подавать обливъ лимоннымъ сокомъ.

ЭССЕНЦІЯ. Смотри *Ессенцїя*, *Ветчина*, *Квинтъ-Эссенцїя*.

ЭСТРАГОНЪ. Смотри *Естрагонъ*.

ЭТУФАДЪ. (С. *Повар.*) Особливый способъ упариванїя мясъ на горячей золѣ, или слабомъ огонькѣ, большую часть смачиваемыхъ виноградным виномъ и булїономъ съ другими приправами. Примѣры сего приготовленїя можно видѣть въ разныхъ статьяхъ Словаря сего. Смотри на примѣръ *Рябцы этуфадомъ*, *Четверть телячья* и проч.

ЭТЮВЕ. (С. *Повар.*) Рагу рыбное, дѣлаемое въ кострюлѣ съ коровьимъ масломъ, солью, перцомъ, лавровымъ листомъ, луковицами, нашыканными гвоздикою и виномъ виноградным, которое разводится водою для отнятїя остроты. Примѣръ сему смотри въ Статьѣ *Карпъ*, отдѣленїе Карпъ душоной.

ЭШАЛОТЪ. Смотри *Ешалотъ*.

ЭШОДЫ. Смотри *Ешоды*.

Ю.

ЮЛЕПЪ. (С. *Дистил.*) Напитокъ, состоящїй изъ смѣси воды, сахару и нѣкоторыхъ соковъ, служащихъ отчасти къ прохлажденїю, частью же въ лѣкарство. Юлепы

Digitized by Google

ды бываютъ частью вареные, отчасти же не вареные, кои не рѣдко между собою смѣсиваютъ. Вообще соки бываютъ употребляемы къ сему тонкіе, смородинной, вишенной, малинной, ежевичной, розовой, фіалковой и проч. Вода можетъ быть двоеная съ розовыми цвѣтами, или иными вещьми, и также простая, чистая ключевая. Послѣднюю можно переваривать съ горстью сыраго ячменю, или овса, или съ сушенымъ неспѣлымъ виноградомъ, или поджаренымъ кусочкомъ хлѣбной корки, нѣсколькими зернами бѣлаго перцу, или кусочкомъ корицы. Обыкновенно на штофъ воды кладутъ соку 18 золотниковъ, а сахару сколько кому угодно. Для произведенія кислоты можно въ штофъ воды класть отъ четырехъ до пяти капель купороснаго спирту.

1) *Юлепъ изъ ягодъ.* Возьми спѣлыхъ ягодъ вишенъ, малины, смородины, ежевики, шелковицы черной, или иныхъ какихъ угодно; раздави ягоды деревянною ложкою, прожми сквозь полотенце въ глиняную чашу. Набравъ полфунта соку сего, вмѣшай въ него фунтъ толченаго и просѣяннаго сахару; вари пожиже сыропу. Этотъ юлепъ можно хранить въ стеклѣ, и когда понадобится, разводить водою по вышесказанному размѣру.

2) *Юлепъ, маткиной душки.* Возьми девяносто золотниковъ ощипанныхъ и столченыхъ цвѣточныхъ листковъ маткиной душки. Налей на оныя въ каменной посудинѣ кипящей рѣчной или ключевой воды, оставь мокнуть до утра, а потомъ выжми сокъ, пропуская и выкручивая сквозь полотенце. Между тѣмъ полтора фунта толченаго и просѣяннаго сахару высыпь на блюдо, вылей на него выжатую воду, распусти надъ жаровнею, чтобъ соединилось, и какъ скоро начнетъ закипать, снять блюдо съ огня. Когда остынетъ, сложить въ бутылку, не очень полно оную наливая, и

Digitized by Google

чтобъ прочнѣе стоялъ сокъ этотъ, влить сверху не много миндальнаго масла.

3) *Юлепъ наскоро.* Взять штофъ ключевой воды, влить въ него 9 золотниковъ соку, выдавленнаго изъ какихъ угодно ягодъ, подсластить и перелить нѣсколько разъ изъ чашки въ чашку, чтобъ лучше соединилось.

4) *Юлепъ розовой.* Взявъ розовыхъ цвѣточныхъ листовъ, желтое отъ оныхъ обрѣзать, прочее столочь въ иготи, чтобъ больше дали соку. Столченое сложить въ каменную или форфоровую чашу, сгнесть и оставить въ холодномъ мѣстѣ на два или три дни. Послѣ перетолки ихъ опять мало по малу съ розовою водою, выжми сокъ въ чистую посудину и оставь, чтобъ самъ собою отстоялся. Чистое сцѣди, на каждую бутылку чистаго соку положи по фунту мѣлкаго и просѣяннаго сахару; увари до густоты патоки при безпрестанномъ мѣшанїи, и пусти капель пять купороснаго спирту. Къ употребленїю разводить этотъ юлепъ водою.

ЮЛІАНА. (С. *Повар.*) Родъ питательной похлебки, которую можно готовить изъ телячей грудины, каплуна, пуларды, голубей и другихъ мясъ, кои сперва должно обланшировать, послѣ варить въ хорошемъ бульїонѣ съ травами и кореньями, также головками спаржи. Похлебка эта должна быть очень питательна.

Я.

ЯБЛОКИ (С. *Канд.* и *Повар.*) Къ употребленїю Кондитерскому надобно яблоки выбирать довольно спѣлыя, вкусныя и хорошаго цвѣту.

Яблоки беньетами. Смотри *Беньеты.*

Яблоки, желе изъ нихъ бѣлое. Очистивъ яблоки, скроши въ маленькїе кусочки; положи въ сковородку съ ма-

Digitized by Google

малымъ дѣломъ воды и половиною лимону, изрѣзаннаго ломтиками; вари на маломъ огнѣ, не накрывая, пока разварятся въ кисель. Тогда протри все сквозь сито и вари съ сахаромъ, пока станетъ садиться ягодникомъ или студенью.

Яблоки, желе изъ нихъ красное. Возьми угодное количество ранетовъ, изрѣжь въ тонкіе ломтики, приставь въ сковородкѣ съ малымъ количествомъ воды и рюмкою кошенильной настойки, накрой сковородку и развари яблоки въ кисель. Протри сквозь сито. Развари сахару, щитая по фунту на треть штофа соку, влей сокъ, и увари до обыкновенной густоты желе.

Яблоки, желе изъ нихъ по Руански. Возьми яблокъ обыкновенныхъ или ранетовъ хорошихъ, мягкихъ, безъ пятенъ; очисть кожу, изрѣжь въ ломтики очень тонкіе, переполоскай въ трехъ или четырехъ водахъ, перетирая въ рукахъ; приставь яблоки въ сковородѣ съ водою, и накрой кружкомъ, изъ бумаги вырѣзаннымъ. На 50 яблокъ надобно класть штофъ воды; варить на большомъ огнѣ, пока воды укипитъ четвертая доля; выпрокинь тогда изъ сковородки въ сито, наставленное надъ чашею, чтобъ пропустить одинъ сокъ, которой еще пропустить сквозь салфетку влажную. Сокъ этотъ долженъ быть столько сгущенъ, чтобъ нѣсколько слипался между пальцомъ. Сколько соку, столько мѣрою возьми сыропу сахарнаго, увари оные вмѣстѣ а кассе. Послѣ перваго вскипѣнія надобно снять пѣну и дать вскипѣть еще раза три бѣлымъ ключемъ. Испытань, довольно ли уварено желе, пустить съ ложки каплю на салфетку; когда отстанетъ отъ оной чисто, знакъ, что довольно.

Яблоки кларекетами. Дюжину хорошихъ яблокъ изрѣжь поперегъ кружками въ сковородку, влей рюмку воды, развари въ кисель; процѣди сокъ сквозь салфетку смоченую. На рюмку соку сего считая, оботри корку съ половины померанца Португальскаго, дай настояться,

Digitized by Google

и процѣди сквозь частое сито. Сахару разваренаго въ сыропъ и очищеннаго, тереть штофа мѣрою, влей въ сковородку и увари а кассе. Сними сковородку съ огня, влей настоянной сокъ, убавь огня въ жаровнѣ, приставь опять сковородку, и помѣшивая ложкою, держи на огнѣ, пока начнетъ приготовляться къ закипанію. Тогда снявъ тазъ, разливай смѣсь ложкою въ формы стеклянныя; не накладавай оныхъ взрѣзъ; поставь въ сушильню, подъ которою положено умѣренно жару. Чрезъ два дни кларекетъ сядетъ: надобно тогда осторожно кончикомъ ножичка отдѣлить и выпрокинуть на чистыя аспидныя доски. Держать въ сушильнѣ надъ такимъ же жаромъ; когда и съ другой стороны кларекеты сядутъ, смотрѣть, довольно ли онѣ сухи: когда сухи, хранить въ сухомъ мѣстѣ; естьли же не довольно сухи, покласть на сито, подстлавъ бумагу, и досушить въ сушильнѣ же. Можно кларекеты сіи подкрашивать желаемымъ цвѣтомъ.

Яблоки кларекетами съ цвѣтомъ, померанцовымъ. Возьми пригцать лучшихъ яблокъ, перетри на чисто, полотенцемъ и скроши ломтиками въ сковородку; влей шкофъ воды, положи два лимона изрѣзанныхъ ломтиками; развари все въ кисель; процѣди сокъ сквозь сито въ чашу. Развари пять фунтовъ сахар[illegible]ьшимъ перомъ, положи въ него два фунта съ половиною соку и четверть фунта мармелады изъ цвѣтовъ померанцовыхъ; вымѣшай, горячее еще разложи въ стеклянныя формы и поступай по вышесказанному.

Яблоки, компотъ изъ нихъ колеколомъ. Вынь трубочкою жестяною сѣмянники изъ восьми яблокъ съ осторожностію, чтобъ яблоки не разломить. Поклади яблоки въ компотницу серебряную, или на тарелку, обсыпь снизу и сверху сахаромъ. Приставь компотницу надъ слабымъ жаркомъ, накрой крышкою тортной сковороды, насыпь на оную жару. Испеки, пока сдѣла-

Digitized by Google

даются мягки и отъ сахару заглассируются. Комподъ этотъ должно подавать горячій. — См. *Комподъ*.

Яблоки, комподъ изъ ранетовъ. Разрѣжь пополамъ восемь яблокъ, вынь изъ нихъ сѣмянники, натычь съ наружности кожу въ разныхъ мѣстахъ кончикомъ ножичка. Подержавъ не много въ водѣ, переложи въ сковородку съ третью фунта сахару и двумя рюмками воды; вари, пока окажутся мягки подъ пальцомъ. Вынь тогда, и выложи въ компотницу; сиропъ увари гуще и сквозь ситцо вылей на ранеты.

Яблоки, комподъ изъ ранетовъ въ кожѣ. Разрѣзавъ ранеты пополамъ, вынь сѣмянники, натычь въ разныхъ мѣстахъ ножичкомъ, и производя это, клади въ холодную воду. Вынувъ, положи въ сковородку, съ сахаромъ, щитая онаго на шесть яблокъ по четверти фунта и по рюмкѣ воды; вари на маломъ огнѣ, пока сдѣлаются мягки; выложи ихъ на блюдо; а сиропу, давъ раза два вскипѣть бѣлымъ ключемъ, выложи сквозь сито на яблоки.

Яблоки, комподъ изъ ранетовъ лущеныхъ. Съ яблокъ кожу очистить, разрѣзать каждое пополамъ, вынуть сѣмянники, и производя это, класть въ холодную воду. Возьми сахару, сколько нужно по количеству яблокъ, развари съ прибавкою воды, положи ранеты, вари, пока сдѣлаются мягки и напитаются сахаромъ. Выложи тогда половинки на блюдо, а сиропъ увари до густоты желе, выложи на ранеты, и естьли угодно, подави соку изъ лимону.

Яблоки, комподъ изъ нихъ студенью. Изрѣзавъ яблоки въ малые кусочки, приставь въ сковородкѣ съ половиною лимону, въ ломтики изрѣзаннаго, и полштофомъ воды; развари почти въ кисель; пропусти сквозь сито одну житу. Положи въ сковородку съ этою жижею фунтъ сахару, развареннаго въ сиропъ и очищенаго, восемь яблокъ очищенныхъ, разнятыхъ на двое, и изъ которыхъ сѣмянники вынуты. Вари, пока яблоки сдѣлаютъ-

Digitized by Google

лаются мягки; выложи ихъ тогда въ компотницу; а сыропъ, процѣдивъ въ сковородку, увари до густоты ягодника или желе, вылей на тарелку, и когда начнетъ садиться, выпрокинь на яблоки.

Яблоки, комлодъ изъ нихъ съ другими плодами. Хорошія яблоки, изрѣзавъ въ куски, приставь на огонь въ сковородкѣ съ водою, чтобъ выварить крѣпкой отваръ, пока яблоки распадутся въ кисель. Тогда пропусти отваръ сквозь салфетку или сито; на полштофа сего отвару возьми фунтъ сахару, и увари оной а кассе, влей въ него отваръ, и снимая пѣну, увари между лиссе и перле. (См. Кандитеръ.) Когда надобно, чтобъ желе вышло красное, надобно во время варенія сковородку накрыть и положить настойки кошенильной. Въ вываріваніе соку можно класть другіе плоды, какіе угодно.

Яблоки, комлодъ изъ тиненыхъ. Возьми четверть фунта мяса изъ лимоновъ и померанцовъ, которое столки въ иготи. Изруби нѣсколько яблокъ, и все оное смѣшай съ мармеладою абрикозною, или иною какою угодно. Послѣ возьми яблокъ, проверни насквозь отъ почки къ хвостику жестяною трубочкою, чтобъ вышли и сѣмянники вонъ; въ ямки начини вышесказанною смѣсью и запекай въ вольномъ печномъ духу на оловянной тарелкѣ. По испеченіи положи въ сахарной сыропъ, напишай и подавай, обливъ сыропомъ по обыкновенному.

Яблоки конфектомъ сухимъ. Очистивъ съ яблокъ кожу, разрѣжь каждое пополамъ, или на четвертины; на примѣръ полсотни ранетовъ, или иныхъ лучшаго роду яблокъ. Вынимай сѣмянники, и производя это, клади яблоки въ воду; послѣ въ кипятокъ переложивъ, приставь на огонь, не допускай кипѣть, а только чтобъ перебиралось. Когда яблоки сдѣлаются мягки, выклади на рѣшето осякнуть; положи тогда въ сахаръ очищенной и увареной а перле, и дай вскипѣть только четыре раза бѣлымъ ключемъ. Снявъ послѣ пѣну, сло-

жить

Digitized by Google

жить въ каменную чашу и поставить на ночь въ сушильню. Поутру сыропъ вскипятить съ прибавкою сахару, вылей на яблоки, опять оставь до утра, и это повтори до трехъ или четырехъ дней. Въ послѣдній разъ взвари яблоки съ сыропомъ, чтобъ вскипѣло раза два или три бѣлымъ ключемъ. Когда въ половину остынутъ, поклади на рѣшеткахъ въ сушильнѣ, чтобъ осякли, по томъ досуши на листахъ жестяныхъ, или аспидныхъ доскахъ, посыпанныхъ сахаромъ. — Естьли угодно оставить яблоки жидкимъ конфектомъ, по послѣднемъ взваренїи, сложи ихъ въ банки съ сыропомъ.

Яблоки, кремъ изъ нихъ. Очисти восемь или десять яблокъ, оставь цѣлыми, лишь сѣмянники вынь трубочкою: вари въ сахарѣ какъ компоты, но проваривай только въ половину. Склади яблоки въ блюдо, на которомъ подавать, и покрой оные совсѣмъ кремомъ. Этотъ кремъ дѣлается изъ осьми яичныхъ желтковъ, съ малою долею крупичатой муки, на водѣ розовой или цвѣтовъ померанцовыхъ, съ цукатомъ рубленымъ, снимками и сахаромъ. Взбивъ и смѣшавъ это, надобно приварить, чтобъ сгустѣло. Выложивъ кремъ на яблоки, усыпать сахаромъ, украсить полосочками цукату и позапечь не много въ печи.

Яблоки, мармелада изъ нихъ. Смотри *Мармеладъ.*

Яблока мерингомъ. Возьми дюжину яблокъ, очистивъ, изруби и вари съ сахаромъ, кусочкомъ корицы, кусочкомъ цукату и съ прибавкою воды розовой, или цвѣтовъ померанцовыхъ; развари, чтобъ сдѣлалось густымъ киселемъ. Выложи на блюдо, въ которомъ подавать, обводивъ улиткою или кругами, чтобъ между рядами оставалось порожжаго мѣста. Взбей шесть яичныхъ бѣлковъ въ густую пѣну; подъ послѣдокъ вмѣшай въ нихъ сахару сколько нужно, продолжай взбиванїе; наложи сїи бѣлки на яблочной кисель горою, позапеки въ печномъ вольномъ духу; предъ сажанїемъ въ печь посыпь сверху мѣлкимъ сахаромъ.

Ябло-

Digitized by Google

Яблоки, пастили изъ нихъ. Изъ хорошихъ яблокъ или ранетовъ сдѣлай мармеладу (смотри *Мармеладъ*); выложи на сито, чтобъ осякла, и послѣ протри сквозь оное. Развари сахару большимъ перомъ, положи въ него мармеладъ, дай вскипѣть нѣсколько разъ, пока сварится въ желе; разложи въ формы жестяныя и поставь въ сушильню засохнуть. Можно подцвѣчивать ихъ кошенилью и другими цвѣтами. — Можно сіи пастили зимою дѣлать изъ сухихъ яблокъ, разпаривая оныя сперва мягко; послѣ протереть и поступать по вышеписанному.

Яблоки по Португальски. Очистивъ искусно съ яблокъ кожу, сверху взрѣзать крышечки, по томъ каждое яблоко выдолбить и начинить кремомъ фисташечнымъ, которой дѣлается таковымъ образомъ: взбей шесть яичныхъ желтковъ съ малою долею крупичатой муки, съ прибавкою снимокъ, сахару, воды розовой и толченаго цукату; свари, подмѣшай толченыхъ фисташечныхъ ядръ, начини яблоки, накрой срѣзанными крышечками, обмочи въ кларъ или тѣсто жидкое, обжарь въ маслѣ или свѣжемъ салѣ свиномъ. Послѣ, обсыпавъ сахаромъ, глассируй раскаленною желѣзною лопаткою.

Яблоки по Португальски другимъ образомъ. Очисти, взрѣжь и выдолби яблоки по вышеписанному; начини оныя кремомъ шоколаднымъ; обмочи въ кларъ, запеки въ печи и послѣ глассируй тѣмъ же образомъ.

Яблоки по Регентову. Восемь лучшихъ яблокъ очистивъ, выдолби осторожно, чтобъ не прорвать боку; начини мармеладою абрикозною; наложи крышечки и обверни въ тѣсто слѣдующимъ образомъ: вымажь сперва яблоки тѣстомъ слоенымъ; раскатай слоенаго тѣста тонкимъ листомъ, разрѣжь полоскою, и обверни вокругъ тѣмъ образомъ, какъ обрѣзаютъ съ лимону или яблока кожу, повертывая вокругъ; приколи спичками кори-

Digitized by Google

корицы; помажь масломъ и запеки въ печи. Послѣ глассируй сахаромъ.

— — *Другимъ образомъ.* Дюжину яблокъ очисти, а хвостики оставь; вари съ третью штофа вина Бургонскаго, рюмкою водки Французской, сахаромъ и корицею. По свареніи вынь, развари сахару карамелемъ, положи въ него яблоки и дай, чтобъ весь сыропъ въ нихъ впитался и вокругъ облипъ. Послѣ заверни по вышесказанному въ тѣсто, и впрочемъ поступай тѣмъ же образомъ.

Яблоки сплющеныя. Надобно выбрать къ сему лучшихъ ранетовъ, или другихъ хорошихъ яблокъ, не имѣющихъ на себѣ пятенъ. Сдѣлай гранями отъ верху до низу яблока шесть нарѣзокъ слегка; поставь яблоки въ печь на блюдѣ въ вольной духъ, чтобъ только пропеклись, а не пригорѣли. Вынувъ изъ печи, сплющи толщиною на два ребра грошевиковыхъ; осыпь съ обѣихъ сторонъ сахаромъ; посади въ печь на томъ же блюдѣ на ночь; вынувъ, еще обсыпь сахаромъ и дай совсѣмъ засохнуть.

Яблоки, сыропъ изъ нихъ чрезъ рѣшето. Съ хорошихъ яблокъ очисти кожу и изрѣжь оныя въ ломтики самые тонкіе. На опрокинутое рѣшето положи слой яблокъ; на слой посыпь довольно сахару мѣлкаго; положи опять слой яблокъ и опять сахару; такъ продолжая, уклади всѣ яблоки, чтобъ сверху пришелъ сахаръ; накрой блюдомъ, отнеси въ погребъ на ночь, чтобъ сахаръ отъ сырости распустился и тѣснѣе соединился съ яблоками; послѣ чего сокъ яблочной отъ сахару, претворясь въ сыропъ, начнетъ стекать въ подставленную посуду. Этотъ сыропъ долго стоять не можетъ.

Яблоки, сыропъ изъ нихъ посредствомъ Маріиной бани. Положи въ чистой и плотно закрывающійся глиняной горшокъ, дюжину яблокъ изрѣзанныхъ въ куски, съ полуторымъ фунтомъ сахару и двумя ложками

Digitized by Google

ками воды, чтобъ только распустился сахаръ. Вымѣшай, и наложивъ крышку, обмажь тѣстомъ и вари въ Маріиной банѣ (смотри въ статьѣ *Двоеніе*) три часа; вынувъ и вскрывъ горшокъ, выдави на яблоки сокъ изъ половины лимону, вымѣшай и накрой, чтобъ кислота лимонная осадила на дно нечистоту; слей осторожно наклономъ сквозь сито и разложи въ бутылки.

Яблоки сиреныя. Изъ хорошихъ крупныхъ яблокъ выверни сѣмянники жестяною трубочкою; тогда очисть съ яблокъ осторожно кожу; начини яблоки смѣсью толченаго пшеничнаго сухаря, коринки, толченой корицы и сахару; заверни въ сдобное тѣсто. Оное надобно раскатать въ тонкой листъ и разрѣзать въ четвероугольные куски, чтобъ въ каждой по яблоку завернуть можно было. Обмазать яблоко взбитымъ яицомъ, поставить на средину куска тѣстянаго, взять оное за концы, загнуть, и защипавъ, печь въ печи.

Замѣчаніе Медицинское.

Яблоки спѣлыя хорошаго роду составляютъ пищу прохладительную, нѣсколько слабящую и здоровую для желудковъ крѣпкихъ. Но для слабыхъ желудковъ и особъ, провождающихъ жизнь сидячую, яблоки производятъ одмѣніе, кислоту въ желудкѣ и вѣтры. Печеныя и вареныя яблоки вообще здоровѣе.

ЯГНЕНОКЪ. (С. *Повар.*) Названіе молодаго барашка. О приготовленіяхъ изъ онаго писано въ статьѣ *Барашекъ*.

ЯГОДНИКИ. Смотри въ статьѣ *Вареніе заѣдокъ* въ отдѣленіи *Записки до варенія заѣдокъ*.

ЯДЕРНАЯ ЧАСТЬ. (С. *Повар.*) Такъ называется мѣсто, находящееся въ задней четверти у телятъ и барановъ, отъ перваго окорочнаго сгиба ноги вверхъ до памятной кости. Состоитъ оная въ мягкомъ слоистомъ мясѣ, и простирается отъ сгиба по задней части окорока. Оное вынимается, и по разрѣзаніи идетъ въ разныя приготовленія.

ЯДРА

Digitized by Google

ЯДРА ОРѢХОВЪ КЕДРОВЫХЪ. (С. *Канд.*) Плодъ кедровъ. Оныя отчасти могутъ употребляемы быть вмѣсто ядръ миндальныхъ.

Ядра орѣховъ кедровыхъ въ бисквитахъ. Обваривъ и облупивъ кожицу съ четверти фунта ядръ сихъ, столки оныя въ иготи, помачивая не много яичнымъ бѣлкомъ; прибавь четверть фунта сахару, перетолки и вымѣшай: тогда подбавь взбитыхъ голичкомъ четыре яичныхъ бѣлка, вымѣшай и пеки бисквиты по сказанному о бисквитахъ изъ горькаго миндалю.

Ядра орѣховъ кедровыхъ, дробь изъ оныхъ. Обваривъ и облупивъ ядра, высуши въ печномъ вольномъ духу. Приставь въ большой сковородкѣ конфектной на хорошїй огонь, ворочай, пока высохнутъ; тогда подкладывай мало по малу сахару съ гуммою, сдѣланнаго таковымъ образомъ: распусти на водѣ камеди, и пропусти сквозь ветошечку, вмѣшай въ процѣженное равную долю сахару, увареннаго а лиссе. Клади сего сахару по немногу, державъ сковородку на средственномъ огнѣ, мѣшая безпрестанно, пока сахаръ около ядръ облипнетъ. Когда ядра начнутъ подсыхать, подбавь еще сахару, и продолжай то же. Послѣ положи одного сахару, увареннаго а лиссе, безъ камеди; наложи таковымъ образомъ на ядра двѣнатцать слоевъ. Вынувъ ядра, переложи въ другую чистую сковородку, подбавь еще не много сахару лиссе, мѣшай крѣпко, и когда сахаръ на ядрахъ сядетъ, досуши ядра въ сушильнѣ.

Ядра орѣховъ кедровыхъ жареныя. Облупивъ фунтъ ядръ, приставь въ сковородкѣ съ малою долею воды и фунтомъ сахару. Вари, пока начнутъ трещать; сними тогда съ огня и мѣшай безпрестанно лопаткою. Когда сахаромъ покроются, подбавь не много нонпарели, смѣшанной съ мѣлко изрубленнымъ цукатомъ, вымѣшай и выложи ядра на листъ жестяной или мѣдной, смазанной слегка Прованскимъ масломъ. Расправь лопаткою, и когда остынетъ, разрѣжь въ куски и досуши.

Digitized by Google

Ядра орѣховъ кедровыхъ Смотри *Консервъ орѣховыхъ ядръ*. Оной дѣлается тѣмъ же образомъ.

Замѣчаніе Медицинское.

Ядра сіи питательны и прохладительны; но надобно оныя хорошо пережевывать, инако тяжеловаты для желудка, развѣ будутъ сдѣланы въ конфекты съ сахаромъ.

ЯЗЫКИ. (С. *Повар.*) Извѣстная часть живошныхъ, способствующая къ жеванію пищи и питью. Въ Поварнѣ употребляются языки бараньи, говяжьи, карпьи, свиные и телячьи въ ниже слѣдующихъ приготовленіяхъ:

Языки бараньи въ бумажкахъ. Языки отвари въ водѣ, слупи съ нихъ кожу, маринируй въ маслѣ Прованскомъ, съ солью, перцомъ, мѣлко изрубленными петрушкою, цибулею, печерицами, зубкомъ чесноку и половиною лимону, въ ломтики изрѣзанною. Разрѣжь послѣ каждой языкъ вдоль на двое; каждую половину съ частью приправивъ положи въ бумажку, смазанную масломъ Прованскимъ, подложивъ снизу и сверху по ломтику сала ветчиннаго, заверни бумажку плотно, чтобъ ничего вытечь не могло, зажарь надъ жаромъ на рашпарѣ, и подавай въ бумажкахъ.

Языки бараньи въ коробочкѣ. Возьми шесть бараньихъ языковъ, сваренныхъ въ водѣ; облупи съ нихъ кожу, вынь кость и обжарь въ растопленномъ салѣ ветчинномъ, съ изрубленными петрушкою, цибулею, печерицами и зубкомъ чесноку; пообжаривъ остуди. Сдѣлай фаршъ изъ куринаго бѣлаго мяса, съ обвареннымъ ветчиннымъ саломъ, петрушкою, цибулею, мякишемъ бѣлаго хлѣба, смоченнымъ въ снимкахъ, съ хорошими приправами, на яичныхъ желткахъ. Въ коробочку серебряную, или жестяную, или изъ бумаги сдѣланную и масломъ вымазанную положи сего фаршу, на оной языки, накрой тѣмъ же фаршемъ, сгладь взбитымъ яицомъ, усыпь

Digitized by Google

усыпь крошками бѣлаго хлѣба и запеки въ печи. Вынувъ, слей жиръ, положи эссенціи и подави соку изъ лимону.

Языки бараньи въ лоэлѣ. Отваривъ оные въ водѣ, слупи съ нихъ кожу; постели въ кострюлѣ ломтей телятины и ветчины, на нихъ положи языки, посыпавъ солью, крупнымъ перцомъ, рубленными петрушкою, цибулею, чеснокомъ и печерицами, влей растопленнаго ветчиннаго сала и упаривай накрывъ на маломъ огнѣ. Въ половинѣ упариванія влей рюмку вина Шампанскаго. Когда поспѣютъ, выложи на блюдо; въ сокъ въ кострюлѣ прибавь не много кулису, счерпай жиръ, процѣди сквозь сито, приправь сокомъ изъ лимону и выложи на языки.

Языки на гателетахъ. Сваривъ оные въ водѣ, разрѣжь въ четвероугольные куски, обжарь въ свѣжемъ маслѣ коровьемъ, съ солью, перцомъ, рубленными петрушкою, цибулею и печерицами; смочи кулисомъ, или брось щепоть муки, разведенной бульіономъ; увари до сгущенія; подбей двумя желтками яичными и остуди это рагу. Куски языка взоткни на гателеты, и обмокай повертывая въ рагу, чтобъ весь соусъ на нихъ остался; обваляй въ крошкахъ бѣлаго хлѣба и жарь, помазывая слегка растопленнымъ коровьимъ масломъ.

Языки бараньи печеные. Спрыснувъ солью, и обваляв въ крошкахъ бѣлаго хлѣба, зажарь оные на рашпарѣ. Сдѣлай соусъ изъ вержюсу, бульіону, печерицъ, съ мукою подпаленною, солью, перцомъ, мушкатнымъ орѣшкомъ и лимономъ свѣжимъ; подавай съ онымъ. Можно же подавать ихъ съ рагу печеричнымъ, въ которомъ должно языки не много приварить.

Языки бараньи по Гасконски. Возьми три языка бараньихъ, сваренныхъ въ водѣ; изрѣжь оные въ полоски тонкія. На дно блюда положи не много кулису, мѣлко изрубленныхъ петрушки, цибули, чесноку и эшалоту; на это положи слой полосокъ языка, спрысни

 солью,

Digitized by Google

солью, крупнымъ перцомъ и влей не много кулису; такимъ образомъ накладывай второй слой и еще, когда языковъ останется; засыпь крошками бѣлаго хлѣба, и запеки въ печи. Подавая, подави соку изъ лимону.

Языки баранаи колченые. Оные дѣлаютъ шѣмъ же образомъ, какъ свиные языки копченые. Смотри ниже.

Языки бараньи по Поваренному. Изжарь оные на рашпарѣ, положи въ кострюлю свѣжаго масла коровьяго, два яичныхъ желтка сырыхъ, двѣ ложки вержюсу, не много бульіону, соли, перцу, мушкатнаго орѣшку; увари соусъ этотъ и подавай къ языкамъ.

Языки бараньи, рагу изъ нихъ. Жарь оные на рашпарѣ, посыпавъ солью, крошками бѣлаго хлѣба и бѣлымъ перцомъ. Сдѣлай рагу изъ печерицъ, бараньихъ почекъ, вымя коровьяго, съ пучкомъ полнымъ травъ, приправь вкусно, съ прибавкою коровьяго масла. Обжаривъ, подбей подпальною мукою; привари въ этомъ языки и подавай съ огня.

Языки бараньи съ соусомъ аше. Отваривъ языки въ водѣ, облупи, и расплостай на двое; положи на полчаса напитываться въ хорошій мясной бульіонъ; послѣ обмочи въ яицѣ взбитомъ; обваляй въ крошкахъ бѣлаго хлѣба, омочи въ растопленное сало, и еще обваляй въ крошкахъ; зажарь на рашпарѣ, и подавай съ соусомъ аше, или съ эшалотнымъ.

Языки бараньи съ соусомъ сладкимъ. Обвари ихъ въ водѣ, подбитой мукою, обжарь въ маслѣ коровьемъ, и выложи на блюдо. Возьми уксусу, сахару, не много соли, корицы и не много свѣжаго лимону; взвари, приправь перцомъ и лимоннымъ сокомъ; облей языки.

Языки бараньи, тортъ съ оными. Смотри въ статьѣ *Тортъ.*

Языки говяжьи. Смотри *Говяжьи языки.*

Языки говяжьи брезолями. Отвари оные не много болѣе половины спѣлости въ кипящей водѣ; облупи кожу,

Digitized by Google

кожу, изрѣжь ихъ въ полоски тоненькія, положи въ кострюлю съ мѣлко изрубленными петрушкою, цибулею и печерицами, съ солью, крупнымъ перцомъ, масломъ Прованскимъ, и вари на самомъ маломъ огнѣ. Когда рагу закипитъ, влей въ него рюмку вина бѣлаго; сними жиръ, положи не много кулису, и естьли нужно будетъ, приправь лимоннымъ сокомъ.

Языки говяжьи въ брезѣ. Пообвари языкъ, чтобъ снять съ него кожу; нашпекуй оной крупнымъ шпекомъ и сырою ветчиною; вари въ хорошемъ брезѣ, припустивъ огонь снизу и сверху, часовъ шесть; выложи осякнуть, оботри съ него жиръ, и подавай, обливъ хорошимъ кулисомъ печеричнымъ, или съ рагу изъ трюфелей, печерицъ, сморчковъ, приправивъ вкусно, и померанцовымъ сокомъ. Можно языкъ гарнировать ломтиками языками же, или фрикадолями, или инымъ чѣмъ угодно. Языки свиные можно готовить также.

Языки говяжьи въ брезѣ миротономъ. Вари оные на самомъ маломъ огнѣ съ солью, перцомъ, полнымъ пучкомъ травъ, лавровымъ листомъ, гвоздикою, луковицами, кореньями и булїономъ, котораго положить, чтобъ только языки покрыло. По сваренїи, снять съ нихъ кожу, мясо изрѣзать ломтиками, выложить на блюдо, и приварить въ слѣдующемъ соусѣ: положить въ кострюлю столченыхъ вмѣстѣ эшалоту и зубокъ чесноку, ложку булїону, два гвоздка гвоздики, двѣ ложки кулису, соли и перцу; сваривъ, процѣди сквозь сито и приправь ниточкою уксусу.

Языки говяжьи жареные. Задержи оные по вышесказанному о брезѣ миротономъ, слупи кожу, нашпекуй дробнымъ шпекомъ и зажарь на вертѣлѣ. Изжаривъ, подавай съ соусомъ, описаннымъ въ предшедшемъ отдѣленїи. Можно же подавать ихъ съ рагу печеричнымъ. — Языки телячьи и свиные готовятъ также.

Языки говяжьи копченые. О приготовленїи оныхъ писано въ статьѣ говяжьи языки.

Digitized by Google

Языки говяжьи на гателетахъ. Вымывъ обварить ихъ до полуспѣла въ кипяткѣ; доваривать въ булїонѣ съ солью, перцомъ, двумя луковицами, пучкомъ полнымъ травъ; вынь, когда почти поспѣютъ, облупи съ нихъ кожу, и остудивъ, изрѣжь въ куски, въ палецъ величиною. Положи въ кострюлю съ столькими же кусочками и такой же величины ветчиннаго сала; обжарь все это съ кускомъ масла коровьяго, изрубленными петрушкою, цибулею, печерицами и зубкомъ чесноку, щепотью муки, и смочивъ булїономъ, двумя ложками редукту, двумя кулису и рюмкою вина Шампанскаго. Когда рагу поспѣетъ, и сокъ въ немъ уварится, подбей четырью яичными желтками, и остуди рагу. Взоткни каждой кусокъ языка съ кускомъ сала на гателетъ, обмочи въ рагу, обваляй въ крошкахъ бѣлаго хлѣба, зажарь румяно, помазывая временно горячимъ ветчиннымъ саломъ слегка, чтобъ не заскорбли, и подавай сухїе.

Языки говяжьи, пирогъ съ оными. Смотри Пастетъ съ говяжьимъ языкомъ.

Языки говяжьи, рагу изъ нихъ. Отвари оные въ водѣ съ солью и перцомъ, или только попали надъ жаромъ, чтобъ снять кожу; нашпекуй дробнымъ шпекомъ, и жарь на вертелѣ, помазывая смѣсью масла коровьяго, съ солью, перцомъ и уксусомъ. Изрѣжь послѣ большими ломтями, и привари въ ремуладѣ, сдѣланномъ изъ анчоуса, капорсовъ, петрушки, цибули изрубленныхъ, обжаренныхъ въ жюсѣ говяжьемъ, съ приправою пряностей и ниточки уксусу. Можно же оные подавать съ рагу печеричнымъ, съ телячьимъ сладкимъ мясомъ, донушками артишочными, солью, перцомъ, масломъ коровьимъ и саломъ ветчиннымъ растопленнымъ. — Языки телячьи готовятъ тѣмъ же образомъ.

— — — *рагу изъ нихъ другимъ образомъ.* Снявъ съ оныхъ по вышесказанному кожу, продернуть поперегъ крупнымъ шпекомъ; задержать въ брезѣ, расплостать

Digitized by Google

стать по срединѣ, чтобъ шпекъ былъ видѣнъ, и подавать съ рагу трюфельнымъ.

Языки говяжьи съ огурцами. Задержи языки въ брезѣ, облупи съ нихъ кожу и остуди. Сдѣлай рагу огуречное. (См. *Огурцы.*) Половину сего рагу положи въ блюдо; языки, изрѣзавъ ломтиками, уклади на оное, чтобъ напитались, а подавая выложи остатки рагу. — Языки телячьи подаютъ тѣмъ же образомъ.

Языки говяжьи съ пармезаномъ. Вымывъ, и обланшировавъ сперва въ кипяткѣ, сварить въ хорошемъ бульйонѣ съ приправами. По сваренїи слупить съ оныхъ кожу, изрѣзать въ ломти, и приставить въ кострюлѣ съ рюмкою вина Шампанскаго, двумя ложками кулису и двумя редукту; вари, пока почти все выкипитъ. Половину остатковъ соуса положи въ блюдо, посыпь тертымъ пармезаномъ, на оной ломти языка; сверху выложи остатки соусу, еще усыпь пармезаномъ и запеки въ печи.

Языки говяжьи, тортъ съ оными. Оной дѣлается тѣмъ же образомъ, какъ съ бараньими языками, кромѣ того, что языки изрѣзываются ломтиками. Смотри въ статьѣ *Тортъ.*

Языки карпьи. Называемое языками карпей есть собственно небная часть этой рыбы, мѣсто, отмѣннаго вкусу, и употребляется въ торты.

Тортъ этотъ дѣлается тѣмъ же образомъ, какъ изъ молокъ карпьихъ, кромѣ, что прибавляются въ него глаза и мозги сихъ рыбъ. (Смотри *Молоки.*)

Языки свиные. Оные задерживаютъ въ брезѣ какъ говяжьи, и подаются съ тѣми же соусами. Очень же хороши оные соленые и копченые.

Языки свиные копченые. Обваривъ, сними съ нихъ первую кожу, вытри, отсѣки не много съ толстаго конца. Возьми послѣ горшокъ, положи въ немъ слоями сперва смѣсь разныхъ поваренныхъ травъ, съ солью

Digitized by Google

и перцомъ; по томъ слой языковъ, угнетая; и такъ слоями продолжай; сколько угодно готовить. Закупорь отверзтïе горшка плотно, и оставь на недѣлю. Вынувъ языки, дай отечь съ нихъ разсолу. Для пересыпки слоевъ высуши въ печи можжевеловыхъ ягодъ, лаврованаго листу, кишнецу, тьмину, базилику, размарину, шалфеи, петрушки; столки и просѣявъ, смѣшай съ солью и селитрою толченою. Просоленые языки обверни въ сальники свиные, и копти недѣли двѣ или три. Очые могутъ лежать годъ; но лучше употреблять ихъ, не допуская лежать больше двухъ мѣсяцовъ. Варить ихъ въ красномъ винѣ съ солью, перцомъ и гвоздикою, или въ брезѣ. Подавать можно оные цѣлые, или ломтями, также и холодные въ антреме.

Языки телячьи. Смотри въ статьѣ *Телятина* отдѣленïе о языкахъ.

Языки телячьи жареные. По сваренïи оныхъ до половины спѣлости въ брезѣ, слупить съ нихъ кожу, нашпековать дробнымъ шпекомъ, взоткнуть по срединѣ на малой вертѣлокъ и зажарить румяно. Подавать съ эссенцïею ветчинною, или съ пуавpадомъ.

Подаютъ же жареные языки сïи съ соусомъ сладкимъ по вышесказанному о языкѣ говяжьемъ; и впрочемъ готовятъ ихъ, какъ языки говяжьи.

Языки телячьи тиненые. Сдѣлай въ нихъ маленькимъ ножичкомъ ямки и поразшири пальцомъ во всю длину. Сдѣлай фаршъ изъ куринаго бѣлаго мяса, ветчины вареной, печерицъ, петрушки, цибули, соли, сала говяжьяго и ветчиннаго обвареннаго, мякиша бѣлаго хлѣба, въ снимкахъ обмоченнаго, трехъ, или четырехъ желтковъ яичныхъ сырыхъ; изруби, смѣшай и переголки въ иготи: начини этимъ языки, замажь отверзтïе; облупи съ языковъ кожу; вари ихъ въ брезѣ съ луковицами, пустарнакомъ и морковью. Въ половинѣ варенïя можно влить въ брезъ большую ложку жюсу говяжьяго. Подавать съ рагу изъ телячьяго сладкаго мяса,

Digitized by Google

мяса, подбитаго кулисомъ телячьимъ и ветчиннымъ, или съ рагу ветчиннымъ, или цыкорнымъ, или съ соусомъ аше.

ЯИЦА. (С. *Повар.*) Оныя бываютъ различной величины, фигуры и цвѣту, по родамъ птицъ, отъ которыхъ происходятъ. Яица домовыхъ птицъ отличаются только крупностїю. Такъ на примѣръ гусиныя и индѣичьи бываютъ гораздо крупнѣе утиныхъ и куриныхъ; но послѣднїя болѣе всѣхъ употребительны. Прочїя птицы несутъ яица въ одно только время, а куры во всякое время года снабжаютъ оными поварню. Свѣжїя яица лучше, вкуснѣе и здоровѣе; по тому что части оныхъ бываютъ тогда тѣснѣе соединены между собою; но по нѣкоторомъ времени происходитъ въ нихъ нѣкое броженїе, отъ чего летучїя частицы излетаютъ, а отъ того учиняются они не столько вкусны и здоровы.

Когда на яицо наложивъ ладонь, поставить оное противъ свѣту, и окажется въ немъ прозрачность и чистота, знакъ, что яицо свѣже. Въ залежавшихся яицахъ отъ броженїя и раздѣленїя частицъ дѣлается мутность.

Самое здоровое приготовленїе яицъ, сварить ихъ такъ, чтобъ не тянулись какъ мокрота, ни былибъ переварены густо; а были бы оныя мягки и жидки, то есть, въ смятку. Въ этомъ состоянїи здоровы они всякаго состоянїя и сложенїя особамъ.

Яица во всѣ времена. Возьми телячьяго сладкаго мяса обваренаго и послѣ обжаренаго, трюфелей, пѣтушьихъ гребней, свареныхъ въ полспѣла, маленькихъ печерицъ, четверть фунта лучшихъ фисташечныхъ ядръ; обжарь все въ растопленномъ ветчинномъ салѣ; смочи жюсомъ телячьимъ, и упаривай на маломъ огнѣ около часу. Подбей эссенцїею ветчинною. Свари въ густую дюжину яицъ свѣжихъ, вынь желтки, столки оные въ иготи, съ солью, перцомъ, мушкатнымъ цвѣ-

Digitized by Google

томъ, луковками цибули изрубленными, малою долею молока, снимокъ и мякишемъ Французскаго хлѣба. Изъ этой толчи подѣлай яички разной величины, подобіемъ яичниковъ, вынимаемыхъ изъ куръ; завари въ кипяткѣ, откинь на рѣшетѣ, чтобъ осякли, уклади въ соусникъ, и облей вышеписаннымъ рагу.

Яица въ крелинѣ. Возьми вареной ветчины, телячьяго сладкаго мяса, печенокъ птичьихъ, печерицъ и трюфелей, скрошенныхъ жеребейками; обжарь въ растопленномъ ветчинномъ салѣ. Смочи жюсомъ, и упаривай на маломъ огнѣ полчаса. Подбей кулисомъ телячьимъ и ветчиннымъ, приправь вкусно и остуди. Возьми десять желтковъ отъ свѣжихъ яицъ; а бѣлки особливо взбей въ густую пѣну. Желтки разотри на маломъ дѣлѣ кулису тонкаго, или снимокъ. Пропусти сквозь ситцо въ вышесказанное рагу, а по томъ бѣлки взбитые; вымѣшай все это. Положи въ кострюлю крепинъ или сальникъ, расправь, выложи въ него рагу, завороти концы сальника; запеки въ печи и подавай горячее. — Можно это блюдо подавать сухое, или обливая эссенціею ветчинною, или съ рагу трюфельнымъ. Инако называютъ это блюдо *Яица лулетономъ.*

Яица въ крелинѣ другимъ образомъ. Столки въ иготи, дюжину яицъ сваренныхъ въ густую, и особливо бѣлаго мяса жареной пуларды, не много ветчиннаго обваренаго сала, говяжьяго мозгу изъ костей, мякишу бѣлаго хлѣба, смоченнаго въ снимкахъ, и два желтка изъ яицъ, сваренныхъ въ смятку. Приправь солью, перцомъ и мушкатнымъ цвѣтомъ; перетолки еще. Сальникъ разрѣжь на четверо, и омочи въ воду нѣсколько горячую, оботри вынувъ, въ каждой положи фаршу онаго, запеки, и подавай съ упомянутымъ въ концѣ предшедшаго отдѣленія.

Яица въ смятку. Безъ ошибки сварить оныя: когда вода закипитъ, положить яица, варить двѣ минуты,

Digitized by Google

ты, вынувъ подержать минуту закрывъ, чтобъ бѣлки смолочились, и подавать на салфеткѣ.

Яица въ смятку съ кулисомъ. Сваривъ оныя по вышеписанному, желтки отъ бѣлковъ отдѣливъ, растереть съ кулисомъ, солью и перцомъ и ложкою жюсу; пропустить сквозь сито: это разложить обратно въ скорлупы; сварить въ Маріиной банѣ, и подавать на лепешкахъ, приготовленныхъ по сказанному подъ симъ.

Яица въ смятку съ лимономъ. Сдѣлай лепешку изъ слоенаго тѣста, и въ оной столько ямокъ, сколько подавать яицъ. Возьми десять яицъ, сдѣлай въ нихъ осторожно скважины, чтобъ выпустить; это сдѣлавъ, скорлупы выполощи, и опрокинувъ, дай водѣ осякнуть. Изъ шести оныхъ яицъ бѣлки отдѣли, а прочее пропусти сквозь сито. Положи въ пропущенное кулису, не много жюсу, и сокъ изъ половины лимону свѣжаго, съ обрѣзанною кожицею, мѣлко изрубленною, солью и перцомъ: разложи въ скорлупы, свари въ Маріиной банѣ, и подавай на лепешкѣ.

Яица въ смятку съ раковымъ кулисомъ. Сдѣлай лепешку по вышеписанному, на которой подавай яица, желтки выпусти особливо, и сотри съ кулисомъ раковымъ; процѣди сквозь сито, приправь вкусно, разложи обратно въ скорлупы и свари въ Маріиной банѣ.

Яица въ смятку съ снимками. Приготовь лепешку по сказанному выше; таковымъ же образомъ выпусти и яица тѣмъ же образомъ, но вмѣсто кулису, сотри ихъ со снимками, приготовленными по нижеслѣдующему: возьми рюмку молока, стаканъ снимокъ, вари съ кишнецомъ, кускомъ свѣжаго лимону кожицы, кусочкомъ сахару и малою долею воды розовой, или цвѣтовъ померанцовыхъ. Когда укипитъ половина, пропусти сквозь сито; разотри въ этомъ желтки, прибавь чайную ложечку муки крупичатой; еще пропусти сквозь сито; разложи въ скорлупы, свари въ Марійной банѣ и подавай на лепешкѣ.

Яица

Digitized by Google

Яица съ сюртукахъ. Возьми четыре яица, отдѣли бѣлки, изруби счепоть капорсовъ, два анчоуса, петрушки и цибули; смѣшай это съ желтками. Блюдо, въ которомъ подавать, намажь масломъ коровьимъ; выпусти на это шесть яицъ; отъ четырехъ же отдѣленные бѣлки взбей въ пѣну голичкомъ; положи туда же четыре желтка съ ихъ приправами; взбивай гораздо все вмѣстѣ; приправь солью, перцомъ и мушкатнымъ орѣшкомъ; выложи сверхъ яицъ выпущенныхъ на блюдо; подержи минуту въ печи и подавай.

Яица вылускныя. Смотри *Супъ бѣлой.*

Яица вылускныя съ соусомъ анчоуснымъ. Выпусти яица въ кипящую воду, заваривъ выложи въ блюдо. Растопи въ кострюлѣ кусокъ коровьяго свѣжаго масла, съ рубленымъ анчоусомъ, подпаленою мукою, сокомъ лимоннымъ и крошечкою соли; пропусти сквозь сито, и облей этимъ яица.

Яица глассированныя. Возьми восемь желтковъ отъ яицъ, въ густую сваренныхъ, положи ихъ въ кострюлю съ четвертью фунта мѣлкаго сахару, нѣсколькими каплями воды померанцовой или розовой, и малою долею корки, обтертой съ свѣжаго лимону; вымѣшай, приставь на огонь, чтобы сгустилось; передѣлай изъ сего шарики. Развари полфунта сахару большимъ перомъ; клади въ него шарики поостудивъ, и сбивай сахаръ ложкою къ одной сторонѣ; когда сахаръ начнетъ бѣлѣть, повертывай въ немъ шарики вилками, а по томъ склади на рѣшета и высуши.

Яица горкою. Сдѣлай изъ сахару сыропъ на винѣ бѣломъ; соразмѣрно количеству сыропа положи въ него желтковъ яичныхъ: вари, пока будетъ отставать отъ кострюли. По сваренїи, приправь не много водою померанцовою или розовою и лимоннымъ сокомъ. Пропусти сквозь сито на блюдо, выведи горкою, и подавай, гарнировавъ кусочками цукату.

Яица

Digitized by Google

Яица жареныя съ соусомъ Робертовымъ. Взогрѣй въ кострюлѣ Прованскаго масла; выпускай въ него яицо по яицу; подавай съ соусомъ Робертовымъ, сдѣланнымъ таковымъ образомъ: скроши десять луковицъ, обжарь въ маслѣ коровьемъ; въ половинѣ жаренія брось счепоть муки, прижарь мѣшая, смочи бульіономъ и рюмкою вина бѣлаго, и привари; предъ тѣмъ, какъ подавать, подбей горчицею и облей этимъ яица на блюдѣ.

Яица зеркаломъ. Положи крему на блюдо, или тарелку, вымазанную масломъ; запеки подъ крышкою тортной сковороды, насыпавъ на оную жару. Когда кремъ окрѣпнетъ, сними крышку, сдѣлай въ кремѣ дюжину ямокъ, положи въ каждую по яичку, сдѣланному по сказанному сначала въ отдѣленіи *Яица во всѣ времена.* Сдѣлай соусъ изъ масла коровьяго съ мѣлко изрубленными травами, уксусомъ, солью, перцомъ и мушкатнымъ орѣшкомъ. Подавая, выложи соусъ на яица и кремъ.

Яица Исланскою кожею. Возьми сваренаго рябца, столки онаго съ костьми. Приставь на огонь кулису, дай вскипѣть нѣсколько разъ, съ пучкомъ травъ, печерицами, ломтикомъ ветчины, которой прежде всего должно нѣсколько поопшопить; развести въ этомъ столченаго рябца и пропустить сквозь сито. Возьми восемь яицъ, отъ четырехъ бѣлки отдѣли, прочее выпусти, приправь солью и перцомъ, разотри, и также пропусти сквозь сито. Смѣшай кулисъ и яица, свари въ Маріиной банѣ; подавая, облей жюсомъ слегка.

Яица колбасами. Сваривъ яица въ густую и облупивъ, изрѣжь поперегъ въ куски; положи въ кострюлю съ кускомъ масла коровьяго и мѣлко изрубленнымъ лукомъ, или цибулею, пообжарь, подбей горчицею, растертою съ уксусомъ, присоли и подавай.

Яица на образецъ доброй хозяйки. Скроши дробными жеребейками четыре луковицы, обжарь въ маслѣ коровьемъ, вымѣшивая безпрестанно, чтобъ не покраснѣли.

По-

Digitized by Google

Положи послѣ щепоть муки, смочи хорошими снимками, приправь солью, крупно столченымъ перцомъ и мушкатомъ; поувари. Отъ двухъ яицъ бѣлки взбей въ густую пѣну, а желтки положи къ луковицамъ и прочему, послѣ же и бѣлки, и вымѣшай; запеки въ печи, постлавъ въ кострюлѣ листъ, масломъ вамазынной, бумаги, и на это выложивъ смѣсь яицъ. Выпрокинь на блюдо, и подавай съ хорошею тонкою эссенціею.

Яица о вергаланъ, то есть щеголевятою зеленью. Столки фисташечныхъ ядръ съ кускомъ цукату. Развари сахару въ сыропъ на соку лимонномъ; когда сыропъ въ половину сварится, положи толченыя фисташки, и нѣсколько желтковъ свѣжихъ яицъ; вымѣшивай, пока станетъ отставать отъ сковородки; подавай, вмѣшавъ померанцовыхъ цвѣтовъ.

Яица панадолъ. Возьми мякишь Французскаго хлѣба, разрѣжь въ ломтики и сдѣлай изъ него тритцать кружковъ, величиною въ грошевикъ; обжарь въ свѣжемъ маслѣ коровьемъ. На этомъ выпусти пятнатцать яицъ, положи крошеныхъ петрушки и цибули, двѣ ложки густыхъ снимокъ, соли и крупно столченаго перцу; сдѣлай яичницу, и скатавъ трубкою, подавай въ числѣ антреме.

Яица по бабушкину. Возьми восемь яицъ, отъ четырехъ бѣлки отдѣли, прочее пропусти сквозь сито съ прибавкою кулису, ложкою жюсу; приправь солью и перцомъ. Свари подобно крему въ Маріиной банѣ. Выложивъ на блюдо, разрѣжь въ шахматы и облей жюсомъ тонкимъ.

Яица по Бургиньіонову. Возьми кусокъ цукату, нѣсколько бисквитовъ изъ горькаго миндалю, не много макароновъ и сахару. Столки все, возьми пять яицъ, выбери изъ нихъ зародыши, сотри ложкою, пропусти сквозь сито, съ прибавкою молока и крошечки соли. Смѣшай съ толчеными вещами, сдѣлай яичницу и заглассируй раскаленою лопашкою.

Яица

Digitized by Google

Яица по деревенски. Положи на блюдо рюмку свѣжей сметаны, приставь на жаровню, и когда закипитъ, выпусти сколько нужно яицъ; приправь солью и крупно столченымъ перцомъ; когда начнутъ пропекаться, води сверху раскаленною желѣзною лопаткою. Остерегайся, чтобъ желтки не сгустились и подавай съ огня.

Яица по Дульетову. Выпусти въ кострюлю восемь яицъ свѣжихъ, подмѣшай въ нихъ по ложкѣ кулису, редукту и жюсу телячьяго; приправь солью и перцомъ, выложи сквозь сито на блюдо, приставь надъ жаромъ, а по сверхъ води раскаленною лопаткою. Подавай, когда яица слегка сядутъ.

Яица по Душессину. Положи въ кострюлю четверть фунта сахару, съ рюмкою воды, скрошеною кожицею съ свѣжаго лимону и кусочкомъ корицы; вари, пока сахаръ сгустится въ сыропъ: тогда вынь лимонъ и корицу. Положи не много воды померанцовой, или розовой. Протри сквозь сито пятнатцать яичныхъ желтковъ расболтанныхъ съ стаканомъ снимокъ; выложи въ сыропъ, съ крошечкою соли; вари, мѣшая безпрестанно. Когда сядетъ въ густоту крема, подави соку изъ лимона и подавай.

Яица по Италїански. Развари сыропъ изъ сахару съ водою; спускай въ него съ ложки яичные желтки, одинъ по другомъ. Сваривъ выложи на блюдо, гарнируй полосками цукату, фисташечными ядрами; въ остаткахъ сыропу свари померанцовыхъ цвѣтовъ и выложи сверхъ всего.

Яица по Куаньеву. Въ разгоряченное свѣжее свиное сало выпусти восемь яицъ свѣжихъ, обжарь румяно; вырѣжь изъ ломтей бѣлаго хлѣба восемь кружечковъ; накроши ветчиннаго сала, обжарь съ онымъ кружечки, и выложи оные на блюдо, въ которомъ подавать; поклади яица на кружечки, сало между оными; подавай, смочивъ эссенцїею ветчинною.

Яица

Digitized by Google

Яица лолоскамп. Сдѣлай изъ сахару на бѣломъ винѣ сыропъ. Взбивай яица плоскою ложкою со скважинами, и сквозь оную пускай въ сыропъ, привари, и подавай сіи полоски или червячки, смочивъ водою розовою, или померанцовою.

Яица полосками другимъ образомъ. Изрѣжь полосками двѣ печерицы и двѣ луковицы, обжарь въ маслѣ коровьемъ, брось счепоть муки, смочи рюмкою вина Шампанскаго, бульіономъ и кулисомъ; вари на маломъ огонькѣ. Возьми дюжину яицъ, сваренныхъ въ густую; вылущи желтки изъ нихъ цѣлкомъ, а бѣлки скроши полосками: положи въ вышеписанное, привари нѣсколько; приправь солью и крупнымъ перцомъ. Когда подавать, поклади и желтки, взогрѣй и подавай.

Яица ло Нѣмецки. Выпусти яица на блюдо; положи туда гущи зеленаго гороху и вари. Три желтка яичныхъ разболтай съ молокомъ, пропусти сквозь сито. Гущу слей, на мѣсто оной положи процѣженное, усыпь густо тертымъ сыромъ и зарумянь раскаленою лопаткою.

Яица ло Перигордски. Скроши трюфелей малыми жеребейками, а ветчины нарѣжь ломтиками; обжарь съ масломъ коровьимъ, смочи рюмкою вина Шампанскаго, двумя ложками кулису, положи пучокъ травъ и крупно столченаго перцу. Сними жиръ и вари на маломъ огнѣ. Въ горячемъ свѣжемъ свиномъ салѣ обжарь семь выпущеныхъ яицъ; натычь концомъ ножичка, выдави желтки, положи въ рагу и въ пустошу бѣлковъ, наклади трюфелей; привари на горячей золѣ. Подавая, облей соусомъ вина Шампанскаго.

Яица ло Португальски. Распусти сахару на водѣ изъ цвѣтовъ померанцовыхъ, соку изъ двухъ лимоновъ, и брось крошечку соли. Приставь на огонь, выпусти яичныхъ желтковъ и вымѣшай ложкою. Когда яица станутъ отставать отъ блюда, знакъ, что поспѣли. Склади ихъ кучею; подавай, гарнировавъ цукатами и мас-

Digitized by Google

массепанами. Можно блюдо это подавать горячее и холодное; глассировать раскаленною лопаткою. Также стирать яичницу сію въ иготи съ смородиннымъ ягодникомъ, или сокомъ порея, вареннымъ съ сахаромъ.

Яица по Португальски другимъ образомъ. Положи въ кострюлю сахару по количеству назначенныхъ къ приготовленію яицъ, съ нѣсколькими каплями воды и кусочкомъ корицы; увари не много сахаръ. Пятнатцать желтковъ яичныхъ разотри на стаканѣ молока въ другой кострюлѣ; пропусти сквозь сито. Когда сахаръ уварится, положи въ него два куска кожи свѣжаго лимону. Вымѣшай, положи въ сахаръ яица и привари, чтобъ сѣло какъ кремъ. Сними съ огня, брось крошечку соли; мѣшай, пока остынетъ, и вымави въ это сокъ изъ одного лимону. Подавай холодное въ числѣ антреме, вынувъ лимонъ и корицу.

Яица по Регентову. Скроши дробными жеребейками кусокъ ветчиннаго сала. Въ недостаткѣ онаго обжарь ломть ветчины съ лукомъ; накроши жеребейками же печеницъ. Смочи ложкою хорошаго жюсу; вари и подбей этотъ сахаръ эссенціею ветчинною. Положи въ блюдо растопленнаго ветчиннаго сала, выпусти на оное восемь яицъ сырыхъ, приставь блюдо на умѣренной огонь. Взогрѣй въ другой посудинѣ ветчиннаго сала; вливай на выпущенныя яица по малу, пока оныя сварятся. Слей сало, оботри края блюда. Соусъ съ печеницами приправь ниточкою уксусу и подавай горячій.

Яица по Сицильски. Выпусти сырыхъ яицъ въ кипящую воду и позавари нѣсколько густовато. Вынувъ, подобрѣжь вокругъ и положи въ холодную воду. Надрѣжь послѣ вдоль съ боку, вынь желтки; бѣлки вымой, начини кремомъ фисташечнымъ; наложи по прежнему, склей взбитымъ яицомъ. Уклади въ блюдо, на которомъ подавать, и держи на горячемъ поду. Сдѣлай сыропъ изъ сахару на винѣ Шампанскомъ съ кобрицею:

Digitized by Google

рицею. Вылей на яица, посыпь нонпарелью и подавай въ антремѣ.

Естьли яица сказаннымъ кремомъ начинены будутъ полны, можно класть каждое на ломтикъ бисквиту; разварить сахару о карамель, и захватывая онаго на вилки, наложить на яица сѣточкою и послѣ усыпать конпарелью.

Яица по сосѣдкину или по кумину. Выпусти десять яицъ, положи крошечку соли, мѣлкаго сахару, нѣсколько фисташекъ скрошенныхъ полосками, два растертыхъ бисквита изъ горькаго миндалю, цукату изрубленнаго, корицы толченой и свѣжаго растопленнаго масла коровьяго. Взбей все это, приставь на умѣренной огонь, накрой тортной сковороды крышкою съ насыпаннымъ жаромъ; позапекши глассируй сахаромъ и раскаленною лопаткою. Не перепекай, но подавай такъ, чтобъ тряслось.

Яица по Филипсбургски. Возьми фаршу мяснаго или рыбнаго вареного, наложи онаго въ блюдо, на которомъ подавать, на оной выпусти яица, усыпь тертымъ пармезаномъ. Приставь надъ жаромъ, и въ тожъ время води сверху раскаленною лопаткою. Запекай не много, чтобъ яица не затвердѣли слишкомъ.

Яица по Хугенотски. Положи въ блюдо соку, собраннаго отъ жареной баранины, выпусти яица, разотри, посыпавъ солью, перцомъ и не много мушкатомъ. Припеки сверху раскаленною лопаткою.

— — *Другимъ образомъ.* Завари въ кипяткѣ, выпустивъ въ него свѣжихъ яицъ, и вливай въ эту кипящую воду мало по малу уксусу. Сваривши яица, выложи на блюдо. Въ костркѣ положивъ жюсу телячьяго, соли, перцу и цибули цѣлкомъ, взвари, процѣди сквозь сито и выложи на яица.

Яица по Швейцарски. Оныя готовятъ тѣмъ же образомъ, какъ яица зеркаломъ; посыпать оныя вареною скрошеною щучиною и тертымъ сыромъ, запечь ру-

Digitized by Google

румяно въ печи, или подъ кровлею тортной сковороды, и подавать въ числѣ антреме.

Яица лулетономъ. Смотри Яица въ крепинѣ.

Яица рубленыя. Взогрѣй до закипѣнія рюмку снимокъ съ малою долею бѣлаго вина, съ мѣлкимъ сахаромъ и водою розовою или померанцовою. Выпусти дюжину яицъ свѣжихъ, отъ половины бѣлки отдѣли, разотри въ молокѣ горячемъ, и вмѣстѣ съ прочими бѣлками пропусти сквозь сито, выложи на блюдо, приставь на огонь; пеки слегка, а сверху зарумянь раскаленною лопаткою. Таковымъ же образомъ шесть желтковъ съ молокомъ и малою долею муки смѣшавъ, выпусти на то же блюдо, припеки; остатки желтковъ свари въ густую, изруби, положи сверху, посыпь сахаромъ и спрысни водою померанцовою.

Яица рубцами. Сваривъ яица въ густую, изрѣжь поперегъ кружками; желтки отложи особливо. Обжарь бѣлки въ свѣжемъ маслѣ коровьемъ, съ луковицами, нарѣзанными кружками. Желтки разотри съ малою долею вина, выложи къ бѣлкамъ, дай вскипѣть нѣсколько разъ, приправь вкусно и подавай съ огня. Вмѣсто вина и луку можно употреблять снимки и петрушку.

Яица саладомъ. Возьми восемь яицъ сваренныхъ въ густую. Разрѣжь одно яицо цѣлое, положи по срединѣ салатника на цикорію, лактукъ и прочей наборъ саладныхъ травъ; прочія яица разрѣзавъ пополамъ, уклади около краю салатника и облей обыкновеннымъ саладнымъ соусомъ изъ масла Прованскаго съ уксусомъ, солью и крупно столченымъ перцомъ.

Яица солнцемъ. Выпусти восемь яицъ въ разгоряченное свѣжее свиное сало, обжарь до сгущенія. Обжареныя яица обмочай въ беньетное тѣсто, обжаривай въ салѣ и подавай, гарнировавъ жареною въ маслѣ петрушкою.

Яица сбитыя или взмѣшанныя съ жюсомъ. Возьми жюсу и три ложки кулису телячьяго и ветчиннаго;

Digitized by Google

выпусти восемь яичныхъ желтковъ, приправь солью и перцомъ; вымѣшай ложкою. Вари, продолжая мѣшанїе; приправь мушкатнымъ орѣшкомъ.

Яица сбитыя съ кулисомъ. Взявъ дюжину яицъ, отдѣли бѣлки отъ четырехъ; смѣшай прочее съ кулисомъ, солью и перцомъ. Не должно кулисомъ разводить ихъ жидко; вымѣшавъ, пропустить сквозь сито, протирая ложкою. Предъ тѣмъ, какъ подавать, приставить на огонь, позапечь слегка и подавать съ ломтиками жаренаго въ маслѣ бѣлаго хлѣба.

Яица сбитыя съ сларжею. Выпусти дюжину яицъ, отдѣливъ бѣлки отъ четырехъ; приправь солью и перцомъ, положи не много кулису. Пропусти сквозь сито и приставь на огонь. Положи напослѣдокъ спаржи отвареной въ бульїонѣ, скрошеной, вымѣшай и подавай, гарнировавъ ломтиками жаренаго въ маслѣ бѣлаго хлѣба.

Яица сбитыя съ цикорїею. Цикорїю пообваривъ въ кипяткѣ, выжми, разрѣжь каждой листъ на четверо; обжарь въ маслѣ коровьемъ съ луковицею скрошенною дробно. Смочи слегка бульїономъ, приправь вкусно и увари до сгущенїя. Выпусти въ кострюлю десять яицъ, приправь солью и перцомъ, взбей ложкою, выложи къ цикорїи; вымѣшай на огнѣ и подавай, гарнировавъ жаренымъ въ маслѣ бѣлымъ хлѣбомъ.

Яица съ базиликомъ. Свари въ густую дюжину яицъ; вылупивъ, разрѣжь каждое на двое и вынь желтки. Столки желтки съ изрубленными петрушкою, цибулею, небольшимъ дѣломъ базилику, зубкомъ чесноку и печерицами, съ прибавкою мякишу бѣлаго хлѣба, смоченнаго въ снимкахъ, съ кускомъ свѣжаго масла коровьяго, солью и перцомъ; замѣси это на шести сырыхъ желткахъ; начини этимъ бѣлки. Сего фаршу положи на дно блюда, въ которомъ подавать, на оной уклади начиненные бѣлки. Усыпь крошками бѣлаго хлѣба; позапеки въ печи, или подъ крышкою тортной ско-

Digitized by Google

сковороды румяно; слей масло, оботри края блюда и подавай. — Это приготовленіе заимствуетъ прозваніе свое отъ главной приправы, которая положена будетъ.

Яица съ вержюсомъ. Разотри выпущенныя яица съ зеленымъ виноградомъ, приправь солью и мушкатнымъ орѣшкомъ, обжарь съ малымъ дѣломъ масла коровьяго.

Яица съ водою розовою. Разотри сырые желтки яичные на водѣ розовой, съ прибавкою лимонной корки, макароновъ и крошечки соли; обжарь съ кусочкомъ масла коровьяго; послѣ заглассируй сахаромъ съ водою розовою, позапеки и подавай горячее.

Яица съ эстрагономъ. Обвари въ кипяткѣ эстрагону и мѣлко изруби. Выпусти въ кострюлю яицъ, вмѣшай эстрагонъ, приправь солью и перцомъ. Взбивай яица съ прибавкою снимокъ, и сдѣлай изъ сего три маленькихъ яичницы, сверни трубками и положи въ блюдо, на которомъ подавать. Сдѣлай изъ муки и масла подпалку, смочи бульіономъ и рюмкою вина бѣлаго, сними жирность и увари соусъ этотъ на маломъ огнѣ. Приправь вкусно, процѣди сквозь сито и выложи на яичницы.

Яица съ жюсомъ и снимками. Возьми пополамъ кулису тонкаго телячьяго и ветчиннаго, и столькожъ жюсу телячьяго, съ крошечкою соли, перцу и мушкатнаго орѣшку. Смѣшай это съ шестью яичными желтками и процѣди сквозь сито. Поставь въ блюдѣ на горячую золу и запеки, накрывъ крышкою тортной сковороды; поглядывай, чтобъ подать какъ скоро сядетъ.

Яица съ жюсомъ взмѣшанныя. Возьми три или четыре ложки кулису телячьяго и ветчиннаго; прибавь восемь яичныхъ желтковъ, не много соли и перцу; взмѣщай и приставь на жаровню, мѣшая безпрестанно, пока сядетъ; тогда приправь мушкатнымъ орѣшкомъ и подавай съ огня.

Яица съ карьлемъ. Ощелушивъ и выпотрошивъ малаго карьпя, сними съ него кожу; тѣло обобравъ, изруби

Digitized by Google

очень мѣлко; положи въ кострюлю съ масломъ коровьимъ, изрубленными петрушкою, цибулею, печерицами, зубкомъ чесноку и разными душистыми травами; брось счепоть муки; смочи двумя рюмками вина Шампанскаго, приправь крошечкою базилику, солью и перцомъ, и вари; когда соусъ посгустится, подбей нѣсколькими яичными желтками. Выпусти пятнатцать яицъ, приправь солью и пряностьми, смѣшай съ ложкою снимокъ; взбей ложкою; изъ половины сего сдѣлай яичницу, положи оную на блюдо, на оную крошева карьпьяго, скатай въ трубку и разрѣжь на трое. Такимъ же образомъ поступи и съ остатками взбитыхъ яицъ. Сіи шесть кусковъ яичницы смочи растопленнымъ масломъ коровьимъ, обваляй крошками бѣлаго хлѣба, смѣшанными пополамъ съ тертымъ пармезаномъ; позарумянь въ печи и подавай съ соусомъ петрушечнымъ. Смотри *Соусы*.

Яица съ кровью. Выпусти кровь изъ десяти голубятъ въ кострюлю, выдави туда же сокъ изъ одного лимону, чтобъ не свернулась, процѣди сквозь сито; выпусти въ процѣженное двѣнатцать яицъ, а бѣлки отъ оныхъ особливо взбей голичкомъ; положи соли, перцу, ложку снимокъ, кусочикъ масла коровьяго; взбей все вмѣстѣ, сдѣлай яичницу и подавай оную на блюдѣ, скатавъ.

Яица съ лактукомъ. Обвари кочней лактукъ салату, разрѣжь на грани, обваляй въ крошкахъ бѣлаго хлѣба, обжарь въ маломъ дѣлѣ свѣжаго масла коровьяго, съ солью, перцомъ и полнымъ пучкомъ травъ. Упаривай на маломъ огонькѣ полчаса. Сними жиръ, подбей кулисомъ раковымъ. Яица выпускай въ горячее масло, и обжаривъ, оклади на блюдѣ кругомъ лактуку. Подавай горячее въ антре и антреме.

Яица со лимономъ. Обрѣжь съ свѣжаго лимону корку, разрѣжь въ кусочки, съ фисташечное ядро величиною, смѣшай съ десятью яицами, выдави сокъ изъ поло-

Digitized by Google

половины лимону; прибавь соли, перцу, масла коровьяго и ложку бульїону. Вари, взбивая голичкомъ, что лучше, нежели ложкою, и какъ сядетъ, подавай.

Яица съ масломъ Прованскимъ. Выпускай яицо по яицу въ горячее масло Прованское. Подавай яица сіи съ соусомъ петрушечнымъ. Можно же подавать ихъ и съ соусомъ сметаннымъ.

Яица съ миндалемъ. Возьми бисквитовъ миндальныхъ, два макарона, не много цукату; столки оныя вмѣстѣ, смочивъ не много водою розовою или померанцовою, и прибавивъ кусокъ сахару; по столченіи вмѣшай счепотку муки, четыре яица, доброй стаканъ сливокъ; пропусти сквозь сито и свари въ Маріиной банѣ.

Яица съ мозгомъ. Облупи миндалю сладкаго, столько [illegible] докладывая мало по малу говяжьяго мозгу изъ костей. Подбавь изрубленнаго цукату и померанцовыхъ цвѣтовъ, поджаренныхъ съ сахаромъ, два абрикоза варенныхъ въ сахарномъ сухомъ конфектѣ: столки все, брось крошечку соли и смочи эссенціею. Положи туда же два яица сырыхъ и рюмку сливокъ. Взбей голичкомъ двѣнатцать яичныхъ бѣлковъ, вмѣшай къ прочему. Вымажь черепню или пупетонную форму масломъ коровьимъ, выложи въ нее смѣсь и запеки въ печи. Выпрокинь на блюдо, глассируй сахаромъ и раскаленною лопаткою.

Яица съ огурцами Очистивъ съ огурцовъ кожу, каждой разрѣжь на двое, вычисти сѣмяна, скроши ломтиками, маринируй въ уксусѣ съ лукомъ, солью и перцомъ. Когда напитаются, осуши въ салфеткѣ, выжимая; обжарь въ маслѣ коровьемъ до красна, смочи бульономъ и упаривай полчаса, подбей кулисомъ раковымъ. Подавай съ десятью яицами заваренными въ кипяткѣ.

Яица съ пармезаномъ. Выпусти въ кострюлю сколько угодно яицъ, положи туда же тертаго пармезану и не много перцу; взбей голичкомъ и сдѣлай изъ сего

Digitized by Google

шесть не большихъ яичницъ. По сдѣланіи каждую, складывая на что нибудь, посыпай пармезаномъ, свертывай трубкою, и клади на блюдо, въ которомъ подавать. Сверхъ еще усыпь пармезаномъ и запеки въ печи. Четверти часа для сего довольно.

Яица съ печенками. Очисти желчь изъ печенокъ птицъ домашнихъ или дикихъ, перемой, изруби, обжарь въ маслѣ коровьемъ съ изрубленными петрушкою, цибулею, печерицами и зубкомъ чесноку. По обжареніи остуди. Выпусти на это дюжину яицъ, положи ложку снимокъ, соли и пряностей; вымѣшай, обжарь съ масломъ коровьимъ.

Яица съ печерицами. Завари въ кипяткѣ, выпустивъ въ оной восемь яицъ свѣжихъ. Возьми печерицъ, сколько нужно для рагу, перемой и скроши ихъ жеребейками; отвари въ водѣ съ пучкомъ травъ и кускомъ свѣжаго масла коровьяго, обваляннаго въ мукѣ, съ солью; по отвареніи воду почти всю вылей, остатокъ увари до сгущенія, подбей четырью яичными желтками и сметаною; приправь лимоннымъ сокомъ. Подавай съ вышесказанными заварными яицами. — Таковоежъ блюдо дѣлаютъ изъ опенокъ и сморчковъ.

Яица съ померанцовымъ цвѣтомъ. Положи въ кострюлю сахару, воды померанцовой, снимокъ, крошечку соли, изрубленнаго цукату, выпусти туда же восемь или десять яицъ, приставь на огонь и вымѣшивай, пока яица сядутъ.

Яица съ пулярднымъ бѣлымъ мясомъ. Блюдо это приготовляется тѣмъ же образомъ, какъ сказано прежде о яицахъ Испанскою кожею, но вмѣсто рябцоваго кладется бѣлое мясо пуларды.

Яица съ раковымъ кулисомъ. Возьми пополамъ жюсу телячьяго и кулису телячьяго и ветчиннаго; раздѣли смѣшавъ пополамъ; приправь солью, перцомъ и мушкатнымъ орѣшкомъ одну половину, а другую кулисомъ раковымъ: выпусти въ оныя десять яицъ свѣжихъ,

Digitized by Google

жихъ, пропусти сквозь сито на блюдо, поставленное на горячую золу; запеки подъ крышкою тортной сковороды, насыпавъ на оную жару.

Яица съ раковымъ рагу. Сдѣлай рагу изъ раковыхъ шеекъ съ трюфелями и печерицами, донушками артишоковъ скрошенными; обжарь оныя въ маслѣ, смочи немного бульёономъ, приправь солью, перцомъ и пучкомъ правъ; упаривай на слабомъ огнѣ четверть часа; сними жиръ и подбей кулисомъ раковымъ. Подавай съ заварными въ кипяткѣ яицами.

Яица съ рябцовымъ бѣлымъ мясомъ. Смотри яица Испанскою кожею.

Яица съ селлереею. Три или четыре корешка селлереи отвари въ водѣ подбитой мукою. Вынувъ и осушивъ, скроши въ кусочки; приставь въ кострюлѣ съ малымъ дѣломъ кулису тонкаго, и упаривай на маломъ огнѣ полчаса; послѣ подбей кулисомъ раковымъ и кусочкомъ масла коровьяго, съ орѣхъ величиною. Вымѣшай, приправь вкусно, влей ниточку уксусу. Подавай съ выпускными яицами.

Яица съ снимками. Возьми треть штофа снимокъ, кусокъ корицы, кусочка три корки съ свѣжаго лимону, кусокъ сахару по количеству приготовленія, четверть фунта миндалю сладкаго и дюжину ядръ миндалю горькаго. Столки въ игоши, смачивая слегка молокомъ. Разведи послѣ снимками и восьмью желтками свѣжихъ яицъ. Пропусти сквозь сито два или три раза; поставь блюдо на горячую золу, накрой тортной сковородою съ насыпаннымъ жаромъ, и запекши румяно, подавай.

Яица съ сокомъ померанцовымъ. Выпустивъ сколько надобно яицъ, взбей оныя, выдави въ нихъ сокъ изъ одного померанца и положи крошечку соли. Въ кострюлю положи жюсу, или масла коровьяго, выложи яица, приставь на огонь, безпрестанно мѣшая, пока сядетъ.

Digitized by Google

Яица съ сокомъ щавелевымъ. Выпустивъ яицъ въ кипящую воду, завари оныя. Столки щавелю, выдави сокъ, положи онаго на блюдо съ масломъ коровьимъ, смѣшай съ этимъ три яица сырыхъ, приправь солью и мушкатнымъ орѣшкомъ; позапеки и подавай съ заварными яицами.

Яица съ соусомъ монимъ. Выпусти въ кострюлю пятнатцать яицъ; положи ложку снимокъ, петрушки, цибули, соли и другихъ приправъ; взбей къ сдѣланію яичницы. Возьми остатковъ жаренаго на вертѣлѣ мяса домовыхъ или дикихъ птицъ; обобравъ и изрубивъ, сдѣлай крошево съ приправами на нѣсколькихъ желткахъ. Изъ взбитыхъ яицъ сдѣлай яичницу, положи оную на блюдо, покрой крошевомъ, скатай трубкою и разрѣжь на трое подобіемъ попьетовъ. Смочи масломъ коровьимъ, обваляй въ крошкахъ бѣлаго съ частью крошева, позажарь румяно и влей подъ нихъ соусу монимъ.

Яица съ соусомъ Робертовымъ. Скроши жеребейками двѣ или три большихъ луковицы, обжарь въ маслѣ, брось счепоть муки, смочи жюсомъ и рюмкою вина Шампанскаго, и вари на маломъ огнѣ. Дюжину въ густую сваренихъ яицъ, разрѣзавъ каждое на четверо, привари не много въ этомъ соусѣ, приправь вкусно, а подавая, подбей хорошею горчицею.

Яица съ сыромъ растопленнымъ. Приставь на умѣренной огонь блюдо, въ которомъ положено полфунта на терку стертаго сыру, полрюмки вина Шампанскаго, петрушки, цибули, крупнаго перцу, не много мушкатнаго орѣшку и кусокъ свѣжаго масла коровьяго; вымѣшай, а растопивъ это, выпусти три яица; когда поспѣетъ, обложи вокругъ кусочками продолговатыми бѣлаго поджареннаго въ маслѣ хлѣба.

Яица съ спаржею. Сдѣлай соусъ бѣлой изъ масла коровьяго съ мукою, солью, перцомъ и уксусомъ. Дюжину яицъ выпустивъ, протри сквозь сито, вмѣшай

въ

Digitized by Google

въ этотъ соусъ. Впрочемъ докончи по сказанному о яицахъ сбитыхъ съ спаржею. Смотри выше.

Яица съ трюфелями. Накрошивъ трюфелей ломтиками, обжарь въ маслѣ коровьемъ; смочи не много бульіономъ и вари четверть часа на маломъ огонькѣ. Сними жирность и подбей кулисомъ. Яица выпусти въ горячее масло коровье, завари, очисти вокругъ и выложи на блюдо. Рагу приправивъ, выложи на яица и подавай горячее въ числѣ антре или орсдевровъ. — Такимъ же образомъ готовятъ съ печерицами, сморчками и другими грибами.

Яица съ фисташками. Возьми треть штофа молока, рюмку снимокъ, ложку муки изъ пшена Сарацинскаго, замѣси муку съ небольшимъ дѣломъ молока на четырехъ яичныхъ желткахъ. Вылей молоко и снимки въ кострюлю, прибавь сахару, не много корицы, два куска корки свѣжаго лимону и крошечку соли. Свари это на жаровнѣ какъ кремъ, положивъ туда же и растворъ муки пшена Сарацинскаго. Столки въ ігошпи четверть фунта фисташечныхъ ядръ, съ кусочкомъ цукату: положи въ вышеписанное; вылей все на блюдо, держи на огнѣ, мѣшая безпрестанно, пока прикипитъ къ блюду. Посыпь сахаромъ и зарумянь раскаленною лопаткою. Подавай горячее въ числѣ антреме.

Яица съ хлѣбомъ. Мочи въ молокѣ мякишь бѣлаго хлѣба два или три часа; послѣ протри оной сквозь сито, брось крошечку соли, прибавь сахару, цукату мѣлко изрубленаго, и сотри это все съ прибавкою воды розовой. Разгорѣченное блюдо смажь масломъ коровьимъ; въ вышесказанную смѣсь смѣшавъ сколько нужно яицъ, выложи въ блюдо, зарумянь раскаленною лопаткою и подавай горячо.

Яица съ цикоріею. Выпусти въ кипятокъ яицъ, завари и подавай съ рагу цикорнымъ. Свари нѣсколько кусточковъ цикоріи въ бревѣ; разрѣжь каждой поперегъ

на

Digitized by Google

на трое, смочи бульїономъ и хорошею эссенцїею; привари, и предъ тѣмъ, какъ подавать, покроши эшалоту.

Яица съ яблоками. Смотри Яичница съ яблоками.

Яица тимбаломъ. Выпусти восемь яицъ, отъ четырехъ бѣлки отдѣли, прочее пропусти сквозь сито, съ прибавкою жюсу и кусику, приправь солью и перцомъ. Намажь масломъ формы, налей въ нихъ до половины раствору яичнаго, поставь въ кострюлю, налитую горячею водою, и свари въ Марїиной банѣ. Когда поспѣютъ, выпрокинь на блюдо и подавай, подливъ не много жюсу.

Яица, тортъ съ оными. Смотри Тортъ яичной.

Яица чибесовы. Должно оныя варить въ водѣ около часу и подавать, завернувъ въ салфеткѣ. Варятъ оныя и въ смятку. По рѣдкости и отмѣнному вкусу яица сїи очень уважаются.

Яица чиненыя. Обвари въ кипяткѣ два или три стержня изъ кочаннаго саладу, также петрушки, кервелю, щавелю и печерицъ; изруби все это съ желтками яицъ въ густую свареныхъ, присоли, обжарь въ свѣжемъ маслѣ коровьемъ: начини этимъ половинки въ густую свареныхъ яицъ. Остатки крошева подбей сметаною, и съ этимъ соусомъ подавай чиненыя яица. — Когда яица чиненыя обжарить въ маслѣ, тогда должно оныя подавать сухїя, гарнировавъ жареною въ маслѣ петрушкою.

Замѣчанїе Медицинское.

Яица въ жидкомъ состоянїи, каковы бываютъ свареныя въ смятку, составляютъ пищу питательную, здоровую, укрѣпляющую и удобную для всѣхъ, и во всякомъ обстоятельствѣ, кромѣ лихорадокъ. Бѣлокъ яичной изъ всѣхъ унотребляемыхъ нами пищъ лучше соединяется съ сокомъ питательнымъ: ибо очень сходственъ съ лимфою, служащею къ питанїю и возстановленїю нашего тѣла. Желтокъ яичной существа особливаго,

Digitized by Google

ваго, больше питателенъ, распускаетъ жирныя пищи, способствуетъ смѣси оныхъ съ соками водяными и пищеваритѣльными, также пищеваренію; по самому сему даютъ яица въ смятку дѣтямъ и особамъ возрастнымъ, имѣющимъ слабой желудокъ. Яица въ густую свареныя тяжелы и сносны только для людей рабочихъ.

ЯИЧНИКЪ или КУЛИЧЬ. (С. *Присл.*) Протри сквозь сито свѣжаго творогу, замѣси оной на яичныхъ желткахъ, прибавь стаканъ свѣжей сметаны, сахару, толченой корицы, крупичатой муки и коринки; смѣшавъ, чтобъ было густо, запеки въ формѣ вымазанной масломъ, или въ поддонкѣ изъ сдобнаго тѣста съ окрайкомъ, наклавъ въ него смѣси горкою и вымазавъ взбитымъ яицомъ.

ЯИЧНИЦА. (С. *Повар.*) Различное приготовленіе изъ яицъ взбитыхъ съ разными подмѣсьми, обжариваемыхъ въ маслѣ коровьемъ или Прованскомъ. Разные роды яичницъ описаны уже въ статьѣ *яица*. Желающій можетъ оную просмотрѣть

Яичница галантиномъ. Для сей яичницы потребно шесть разныхъ рагу: первое ветчинное; второе трюфельное; третье изъ печенокъ птичьихъ, скрошеныхъ жеребейками съ другими приборами; четвертое печеричное; пятое опеночное, и шестое изъ телячьяго сладкаго мяса. Въ статьѣ *рагу* можно пріискать о приготовленіи оныхъ. Сдѣлай шесть яичницъ изъ осьми яицъ каждую; съ рубленою петрушкою, мякишемъ хлѣба и снимками. Складывай каждую яичницу въ чашу, и на оную особливое рагу, которое должно быть густо. Надобно подавать горячо.

Яичница глассированная. Взбей сперва голичкомъ бѣлки яичные, а по томъ вмѣшай желтки; прибавь мѣлко изрубленной корки свѣжаго лимону, воды розовой, толченаго сахару, нѣсколько кусочковъ масла коровьяго, и продолжай взбивать все. Запеки обыкновеннымъ образомъ

Digitized by Google

зомъ на сковородѣ, смазанной масломъ; выложи на блюдо, посыпь мѣлкимъ сахаромъ и заглассируй раскаленною лопашкою, но осторожно, чтобъ не вздулось пузырей.

Яичница летная. Выпустивъ яица, взбей, съ прибавкою рубленыхъ петрушки и цибули, соли и крупнаго перцу; сдѣлай три яичницы и поклади оныя на крышку кострюли. Когда въ половину остынутъ, наложи на каждую фаршу изъ птичьяго бѣлаго мяса; скатай и положи на блюдо. Помажь сверху коровьимъ свѣжимъ масломъ, усыпь крошками бѣлаго хлѣба; запеки въ печи румяно и подавай съ соусомъ изъ бѣлаго кулису телячьяго.

Яичница по Ноялеву. Положи въ кострюлю ложку муки пшена Сарацинскаго, разведи на маломъ дѣлѣ молока и двухъ сырыхъ яичныхъ желткахъ. Прибавь послѣ трешь штофа молока, рюмку густыхъ снимокъ, кусочикъ корицы и сахару сколько надобно. Вари, мѣшая безпрестанно. Когда начнетъ кипѣть, сними съ огня и остуди. Изруби кусокъ цукату съ бисквитами изъ горькаго миндалю и сладкаго; вмѣшай это въ кремъ вышеписанной; корицу вынь. Выпусти свѣжихъ яицъ, сперва взбей голичкомъ одни бѣлки, послѣ взбивай положивъ туда же и желтки. Послѣ смѣшай съ кремомъ. Вымажь форму или кострюлю масломъ коровьимъ, вылей въ нее смѣсь и запеки въ печи. Выпрокинь на блюдо и подавай горячо въ антреме. Можно яичницу сію глассировать сахаромъ и раскаленною лопаткою.

Яичница по Робертову. Взбей сперва бѣлки, по томъ прибавь желтки, съ прибавкою нѣсколькихъ растертыхъ бисквитовъ изъ горькаго миндалю, корки изрубленной свѣжаго лимону, малой доли снимокъ и толченаго сахару. Приставь на огонь, мѣшая безпрестанно; когда зарумянится сверху, переверши и зажарь съ другой стороны.

Яит-

Digitized by Google

Яичница по Швейцарски. Сдѣлай полдюжины маленькихъ яичницъ на снимкахъ, присоливъ, чтобъ были тонки и широки. Въ обыкновенной щавелевой фаршъ прибавь тертаго пармезану, не много мякишу Французскаго хлѣба, нѣсколько изрубленныхъ желтковъ яичныхъ въ густую сваренныхъ. Разложи яичницы на скатерти, наложи на нихъ сказаннаго фаршу, скатай въ трубку. Уклади блюдо, въ которомъ подавать, около краю полосками бѣлаго хлѣба, обмоченными въ яицо взбитое и обжаренными въ маслѣ. Яичницу каждую разрѣжь на двое, уклади въ средину блюда, между оными остатки фаршу, облей слегка снимками густыми; покрой яичницею простою, усыпь пармезаномъ, смочи слегка масломъ коровьимъ и запеки полчаса въ печи. — Яичницы по скатанїи можно мазать взбитымъ яицомъ, и обвалявъ въ крошкахъ бѣлаго хлѣба, обжаривать.

Яичница скатанная. Нарѣжь изъ сухихъ корокъ бѣлаго хлѣба кружечковъ; не много петрушки, цибули и печерицъ изруби. Взбей яицъ сколько надобно, съ прибавкою стакана снимокъ, соли, перцу и петрушки. Растопи въ сковородкѣ масла коровьяго, обжаривай въ немъ цибулю, печерицы, кружки, съ третью взбитыхъ яицъ, мѣшая безпрестанно. Изъ остатковъ яицъ сдѣлай три яичницы, скатай трубочками и употреби къ гарнированїю яичницы съ кружками и печерицами.

Яичница съ бобами зелеными. Вылущивъ бобы, обжарь въ свѣжемъ маслѣ коровьемъ, съ прибавкою петрушки, цибули и сметаны; приправь слегка солью и перцомъ; вари на маломъ огнѣ. Сдѣлай яичницу съ снимками; выложи на блюдо; рагу бобовое подбей двумя желтками яичными, выложи на яичницу. Подавай горячую въ антреме или орсдеврахъ.

Яичница съ ветчиною. Изруби мѣлко ветчины вареной безъ жиру; вмѣшай оную въ яица взбитыя, съ приправою соли, перцу и петрушки рубленой; сдѣлай

изъ

Digitized by Google

изъ сего обыкновенную яичницу. Выложи въ блюдо, заверни края, чтобъ оная заняла только дно блюда; изъ остатковъ рубленой ветчины осыпь вѣнчикъ вокругъ, и облей эссенціею ветчинною.

Яичница съ горохомъ зеленымъ. Фунтъ зеленаго гороху обжарь въ коровьемъ маслѣ, съ пучкомъ правъ; обжаривъ, смочи не много водою горячею: когда горохъ поспѣетъ и соку почти не останется, брось крошечку соли и не много сахару. Треть сего гороху положи въ кострюлю, выпусти дюжину яицъ, приправь солью и перцомъ; сдѣлай яичницу и выложи на блюдо. Остатки гороху подбей тремя желтками яичными съ сметаною, и выложи на яичницу.

Яичница съ дичиною. Называется сія яичница у поваровъ Французскихъ *о фюме.* Обжарь въ кострюлѣ съ малымъ кусочкомъ масла коровьяго, двѣ или три изрубленныхъ луковицы; послѣ положи изрубленныхъ же печенокъ заячьихъ, или кроличьихъ. Обжаривъ, остуди, выпусти на нихъ сколько нужно яицъ, приправь солью, крупнымъ перцомъ и мушкатнымъ орѣшкомъ; сдѣлай обыкновенную яичницу.

Яичница съ кровью. Смотри Яица съ кровью.

Яичница съ мозгомъ. Оная приготовляется тѣмъ же образомъ, какъ писано въ статьѣ *Яица.* Смотри Яица съ мозгомъ.

Яичница съ печеницами. Сдѣлай рагу изъ печеницъ разрѣзанныхъ на двое. Яица выпустивъ, взбей съ рубленою петрушкою и солью; вмѣшай рубленыхъ печеницъ, присоли и сдѣлай яичницу по обыкновенному. Рагу подбей тремя желтками съ сметаною и выложи на яичницу. — Таковымъ же образомъ готовятъ яичницу съ сморчками и другими грибами.

Яичница съ ломтиками хлѣба. Выпустивъ яица, взбей, съ прибавкою соли, перцу и рубленыхъ петрушки и цибули. Половину выложи на сковороду и сдѣлай яичницу; обжарь оную съ обѣихъ сторонъ; выложи на блюдо

Digitized by Google

скатавъ, обложи вокругъ полосками бѣлаго хлѣба, обжаренными въ маслѣ коровьемъ. Накрой другою яичницею, сдѣланною изъ остатковъ взбитыхъ яицъ.

Яичница съ лосками телячьими. Возьми вареныя, или отъ жаренаго почки телячьи съ ихъ саломъ; изруби съ петрушкою. Выпусти въ кострюлю восемь или десять яицъ свѣжихъ, приправь солью и крупнымъ перцомъ; положи въ нихъ изрубленныя почки, три ложки снимокъ и не много сахару. Сдѣлай яичницу съ хорошимъ масломъ коровьимъ. Выпрокинь на блюдо, посыпь сахаромъ и заглассируй раскаленною лопашкою. Подавай горячую.

Яичница съ рагу раковымъ. Сдѣлай рагу изъ раковыхъ шеекъ, печерицъ и трюфелей. (См. *Рагу.*) Подавай съ онымъ яичницу, сдѣланную обыкновеннымъ образомъ, но съ прибавкою петрушки и шеекъ раковыхъ изрубленныхъ. Приправлять мушкатнымъ орѣшкомъ.

Яичница съ сахаромъ. Взбей выпущенныя яица голичкомъ, прибавь въ нихъ мѣлко изрубленной лимонной корки свѣжей, не много снимокъ и крошечку соли. Сдѣлай яичницу съ свѣжимъ коровьимъ масломъ; и не выкладывая на блюдо, посыпь сахаромъ; выпрокинувъ же, посыпь сахаромъ и съ другой стороны. Подавай горячую.

Яичница съ сельдями. Сельдей соленыхъ распластай по спинѣ, обжарь на рашпарѣ; изруби, послѣ дѣлай яичницу съ ними тѣмъ же образомъ, какъ сказано о яичницѣ съ ветчиною.

Яичница съ устрицами. Обвари устрицъ въ собственной ихъ водѣ; обжарь двѣ трети устрицъ въ маслѣ коровьемъ, смочи не много ихъ водою и кулисомъ; приправь перцомъ, но не много вари. Выпусти яица, приправь ихъ солью, перцомъ, рубленою петрушкою и сухариками изъ корки бѣлаго хлѣба. Оставшихъ устрицъ наруби въ трехъ или четыремъ мѣстахъ ножемъ, положи къ яицамъ, прибавь снимокъ не много,

Digitized by Google

и вымѣшай. Распусти на сковородѣ кусокъ масла, выложи приготовленныя яица; вари, мѣшая безпрестанно. Яичницу сдѣлавъ, сложи оную, чтобъ не закрыла всего дна блюда; положи въ оное. Вокругъ оклади устрицъ и облей соусомъ ихъ.

Яичница съ щавелемъ. Изрубивъ щавель, съ прибавкою лактуку и кервелю, обжарь въ маслѣ коровьемъ, положи соли и перцу. Подбей яичными желтками съ сметаною, посыпь мушкатомъ. Сдѣлай обыкновенную яичницу, наложи на нее вышеписанныя травы и подавай, гарнировавъ ломтиками обжареннаго въ маслѣ коровьемъ хлѣба.

Яичница съ яблоками. Очисть кожу съ хорошихъ мягкихъ яблокъ, изрѣжь тоненькими ломтиками, сѣмянники выкинь; обжарь яблоки въ маслѣ коровьемъ. Выпусти опредѣленное число яицъ въ кострюлю, разотри ихъ съ прибавкою масла коровьяго, вмѣшай и обжаренныя яблоки и запеки. Кому угодно, можетъ прибавить въ эту яичницу и сахару.

Яичница тиненая. Возьми бѣлаго мяса каплуна, или иной жареной птицы, изруби мѣлко, прибавь къ тому печенокъ птичьихъ, трюфелей и другихъ вещей; сдѣлай изъ сего рагу съ хорошими приправами. Приготовь обыкновенную яичницу, и не выкладывая еще на блюдо, прилепи къ ней окраекъ изъ кусочковъ бѣлаго хлѣба. Тогда вынь искусно яичницу на блюдо, выложи на нее рагу, смочи не много жюсомъ и подавай горячую.

Впрочемъ о яичницахъ Смотри въ Поварнѣ Австрійской слово *Яичницы.* Въ Поварнѣ Берлинской (Ч. IV.) въ отдѣленіи о разныхъ рыбныхъ и мучняныхъ пищахъ No 57, 58 и 80. Въ Поварнѣ Мѣщанской въ Главѣ XII.

Замѣчаніе Медицинское.

Яичницы безъ подмѣси мясъ, въ которыхъ употребляется только свѣжее масло коровье, или Прованское, и

Digitized by Google

и кои запечены не круто, составляютъ пищу легкую и здоровую, которую можно позволять особамъ, слабые желудки имѣющимъ, и выздоравливающимъ послѣ болѣзней. Чѣмъ тверже яичница запечена, тѣмъ тяжелѣе становится оная для желудка.

ЯИЧНОЙ СЫРЪ (С. *Присл.*) На три бутылки хорошаго молока взять отъ шестнатцати или осмнатцати яицъ желтки и бѣлки, кусокъ сахару, корицы, лимонной корки, и подавить лимоннаго соку; приставить на огонь и варить помѣшивая, пока створожится. Откинуть на сито, створожившееся скласть въ форму и сгнести. Когда остынетъ, выпрокинуть на блюдо и облить соусомъ, составленнымъ изъ шести яичныхъ желтковъ, молока, сахару и корки свѣжаго лимону; оной поуварить, и остудивъ, вылить на сыръ и посыпать перемытою коринкою.

ЯЧМЕНЬ. (С. *Повар.*) Извѣстныя хлѣбныя зерна. Въ Поварнѣ употребляются оныя для вывариванія булїоновъ.

Ячмень, булїонъ изъ него густой. Перебравъ и перемывъ ячмень, варить, наливъ водою, на маломъ огнѣ пять или шесть часовъ, пока отваръ сдѣлается густъ. Съ начала положить въ него не много масла коровьяго самаго свѣжаго, а подъ конецъ присолить. Булїонъ этотъ слить съ зеренъ. Для вкусу кладутъ въ него толченой миндаль и сахаръ. Естьлижь нуженъ оной для прохладительности, кладутъ въ него толченыя дынныя и тыковныя сѣмяна.

Ячмень, булїонъ изъ него процѣженной. Оной дѣлается тѣмъ же образомъ, какъ и предшедшій, но по сваренїи процѣживается сквозь сито. Въ этомъ случаѣ онъ не столько питателенъ, какъ предшедшій. Уваривая процѣженной, можно учинить питательнѣе. Можно подбавлять въ него молока, но таковаго не льзя давать одержимымъ лихорадкою.

Яч-

Digitized by Google

Ячменной бульïонъ не можетъ стоять долго; и для сбереженïя отъ поврежденïя кладутъ въ него по нѣскольку листовъ лавровыхъ.

Замѣчанïе Медицинское.

Супъ этотъ, или бульïонъ питателенъ и прохладителенъ: полезенъ не токмо всѣмъ, но въ особливости составляетъ безопасную пищу больнымъ, и выздоравливать начинающимъ.

ЯЧМЕННОЙ САХАРЪ. (С. *Канд.*) Положи ячменю въ сковородку, налей водою и вари до тѣхъ поръ, какъ воды останется очень мало; процѣди тогда сквозь салфетку, выжимая ячмень; дай процѣженному отстояться, и сливъ, положи въ разваренной и очищенной сахаръ; вари сахаръ, пока сдѣлается карамелемъ. Тогда вылей на мѣдной листъ, натертой не много деревяннымъ масломъ. Когда сахаръ позастынетъ, разрѣжь въ кусочки, и тотчасъ округливай оной палочкою съ краевъ. Заверни каждой кусочикъ въ бумажку.

Конецъ шестой и послѣдней Части.

Digitized by Google

Имена особъ, благоволившихъ подписаться на книгу: *Словарь Поваренный и прос.*

въ Москвѣ.

Его Благородіе Василій Володимировичь Давыдовъ.
Его Благородіе Егоръ Федоровичь Воронинъ.
Его Высокоблагородіе Иванъ Яковлевичь Блудовъ.
Его Благородіе Николай Васильевичь Сабанѣевъ.
Его Высокоблагородіе Александръ Матвѣевичь Нестеровъ.
Его Высокоблагородіе Алексѣй Васильевичь Племянниковъ.
Его Высокоблагородіе Василій Володимировичь Шереметевъ.
Его Сіятельство Князь Владимиръ Сергѣевичь Долгоруковъ.
Его Высокоблагородіе Николай Парамоновичь Плѣщеевъ.
Его Высокоблагородіе Иванъ Родіоновичь Боташевъ.
Его Высокоблагородіе Николай Александровичь Хитрово.
Его Превосходительство Алексѣй Николаевичь Сухотинъ.
Московской купецъ Гаврила Юрьевъ Венеціановъ.
Его Высокоблагородіе Иванъ Ильичь Летюхинъ.
Его Высокоблагородіе Михайло Александровичь Ерапкинъ.
Его Превосходительство Семенъ Ивановичь Ашитковъ.
Его Благородіе Василій Ивановичь Окороковъ.
Его Превосходительство Акимъ Ивановичь Опухтинъ.
Ея Благородіе Варвара Михайловна Саковнина.
Ея Благородіе Беата Отавна Фонъ-Адеркасова.
Ея Высокородіе Авдотья Александровна Воейкова.
Его Высокоблагородіе Егоръ Андреевичь Кушелевъ.
Его Высокопревосходительство Федоръ Ивановичь Глѣбовъ.
Его Сіятельство Князь Николай Михайловичь Голицынъ.
Его Высокоблагородіе Григорій Ивановичь Чагинъ.
Его Благородіе Сергѣй Михайловичь Гласенгефнееръ.
Ея Высокоблагородіе Анисья Дмитріевна Ханыкова.
Его Высокородіе Иванъ Петровичь Аничковъ.
Его Сіятельство Графъ Кирила Григорьевичь Разумовской на 3 экз.
Его Благородіе Андрей Васильевичь Губаревъ.
Его Благородіе Федоръ Антоновичь Кузнецовъ.
Ея Высокоблагородіе Елисавета Васильевна Вадковская.

Digitized by Google

Ея Высокородіе Наталья Петровна Свѣчина.
Ея Сіятельство Кн. Марья Абрамовна Черкасская.
Его Благородіе Яковъ Ивановичь Благодаровъ.
Ея Высокоблагородіе Наталья Федоровна Толстая.
Его Высокородіе Николай Степановичь Кашкаровъ.
Его Высокородіе Федоръ . . . . . Ахматовъ.
Его Высокоблагородіе Федоръ Алексѣевичь Ладыженской.
Его Высокоблагородіе Петръ Григорьевичь Щепочкинъ.
Его Превосходительство Михайла Васильевичь Гудовичь.
Его Сіятельство Князь Дмитрій Михайловичь Щербатовъ.
Его Высокородіе Матвѣй Андреевичь Красильниковъ на 2 экз.
Его Высокородіе Степанъ Андреевичь Зиновьевъ.
Его Превосходительство Воинъ Васильевичь Нащокинъ.
Его Благородіе Василій Абрамовичь Лопухинъ.
Его Высокоблагородіе Ефимъ Даниловичь Жуковъ.
Его Высокоблагородіе Марко Леонтьевичь Малинской.
Его Благородіе Лукьянъ Яковлевичь Яковлевъ на 2 экз.
Его Высокоблагородіе Алексѣй Андреевичь Казаковъ.
Его Высокоблагородіе Иванъ Михайловичь Яковлевъ.
Его Высокоблагородіе Евграфъ Александровичь Анненковъ.
Его Высокоблагородіе Федоръ Гавриловичь Вишневской.
Его Высокоблагородіе Федосей Михайловичь Раевской.
Его Превосходительство Борисъ Александровичь Загряжской.
Его Высокоблагородіе Николай Васильевичь Култашевъ.
Ея Высокоблагородіе Анна Андреевна Давыдова.
Его Сіятельство Графъ Василій Андреевичь Толстой.
Его Высокоблагородіе Иванъ Кондратьевичь Давыдовъ.
Его Высокоблагородіе Николай Семеновичь Максимовичь.
Его Высокоблагородіе Петръ Ивановичь Левашовъ.
Его Сіятельство Князь Дмитрій Семеновичь Львовъ на 2 экз.
Его Сіятельство Князь Александръ Михайловичь Голицынъ.
Его Благородіе Алексѣй Николаевичь Щепотевъ.
Его высокоблагородіе Степанъ Федоровичь Пименовъ.
Ея Превосходительство Федосья Федоровна Ушакова.
Его Высокоблагородіе Алексѣй Михайловичь Ярославовъ.
Его Высокородіе Иванъ Ивановичь Демидовъ.
Именитой Гражданинъ Александръ Яковлевъ Уваровъ.
Его Сіятельство Князь Петръ Петровичь Долгоруковъ.

Digitized by Google

Его Превосходительство Андрей Ивановичь Позняковъ.
Его Высокоблагородіе Иванъ Николаевичь Моложениновъ.
Его Высокородіе Николай Федоровичь Аршеневскій.
Ея Высокородіе Анна Ивановна Лобкова на 2 экз.

Въ Городахъ:

Въ Ефремовѣ, Его Высокоблагородіе Андрей Васильевичь Разнотовской.
Въ Рязани, Его Превосходительство Иванъ Осиповичь Селифонтовъ.
Въ Вологдѣ, Ея Благородіе Прасковья Ивановна Макшеева.
Въ Муромѣ, Его Высокоблагородіе Иванъ Михайловичь Перепечинъ.
Въ Карачевѣ, Его Высокоблагородіе Алексей Захарьевичь Опухтинъ.
Въ Царицынѣ, Его Высокоблагородіе Николай Петровичь Рычковъ.
Въ Черкасскѣ, Его Высокоблагородіе Степанъ Степановичь Ефремовъ.
Въ Ряжскѣ, Его Высокоблагородіе Матвѣй Петровичь Ознобишинъ.
Въ Гжатскѣ, Его Высокоблагородіе Петръ Николаевичь Салтыковъ.
Въ Воронежѣ, Ея Превосходительство Елена Антоновна Потапова.
Въ Калугѣ, Его Высокоблагородіе Сергѣй Александровичь Сомовъ.
Въ Калугѣ, Его Благородіе Павелъ Григорьевичь Щепочкинъ.
Въ Казани, Его Высокоблагородіе Иванъ Яковлевичь Нефловъ.
Въ Саратовѣ, Его Благородіе Игнатій Никифоровичь Киселевъ.
Въ Балашевѣ, Его Благородіе Михайла Ивановичь Пестовъ.
Въ Пензѣ, Его благородіе Николай Платоновичь Обалдуевъ.
Въ Саранскѣ, Его Благородіе Флавіанъ Васильевичь Борисовъ.
Въ Курскѣ, Его Превосходительство Абрамъ Ивановичь Аннен ковъ.
Въ Кременчугѣ, Ея Высокородіе Катерина Павловна Крамина.

Digitized by Google

Въ Лукояновѣ, Его Высокоблагородіе Дмитрій Николаевичь Ханыковъ.

Въ Мценскѣ, Его Сіятельство Графъ Илья Андреевичь Толстой.

Въ Лебедянѣ, Его Высокоблагородіе Илья Володимировичь Писаревъ.

Въ Тулѣ Его Высокоблагородіе Петръ Григорьевичь Нестеровъ.

Въ Симбирскѣ, Его Высокородіе Иванъ Ивановичь Нагадкинъ.

Въ Ишимскѣ, Купецъ Василій Федоровъ Миловановъ.

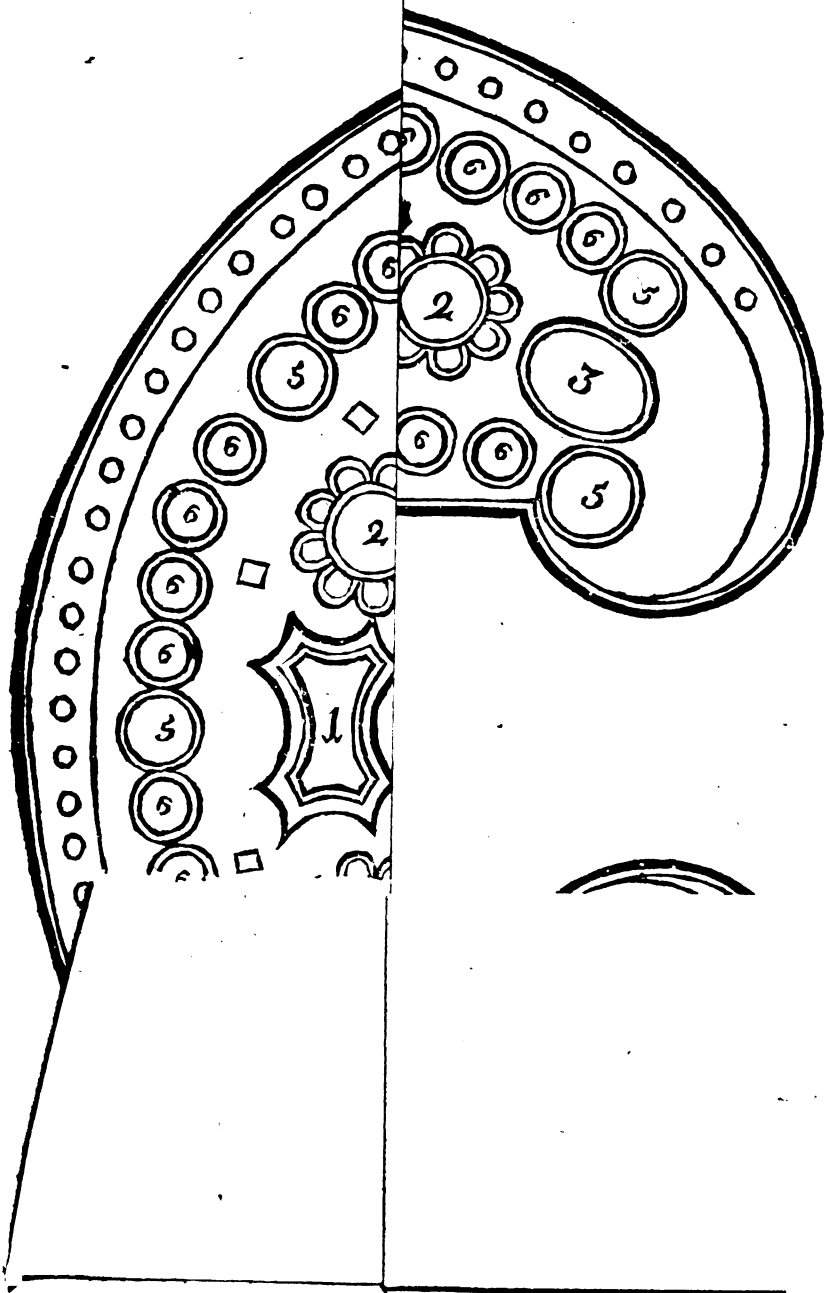
Въ Дорогобужѣ, Его Благородіе Николай Михайловичь Калечицкой.

Въ Смоленскѣ, Его Высокоблагородіе Степанъ Юрьевичь Храповицкой.

Въ Екатеринославлѣ, Его Благородіе Егоръ Израилевичь Гзель.

Въ Тамбовѣ, Его Высокородіе Николай Андреевичь Колебининъ.

Digitized by Google

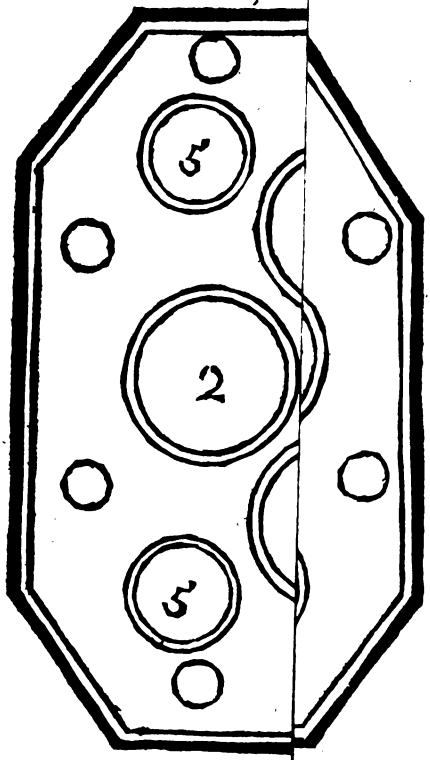


Digitized by Google

Digitized by Google

VI.

Столъ



Digitized by Google

Digitized by Google

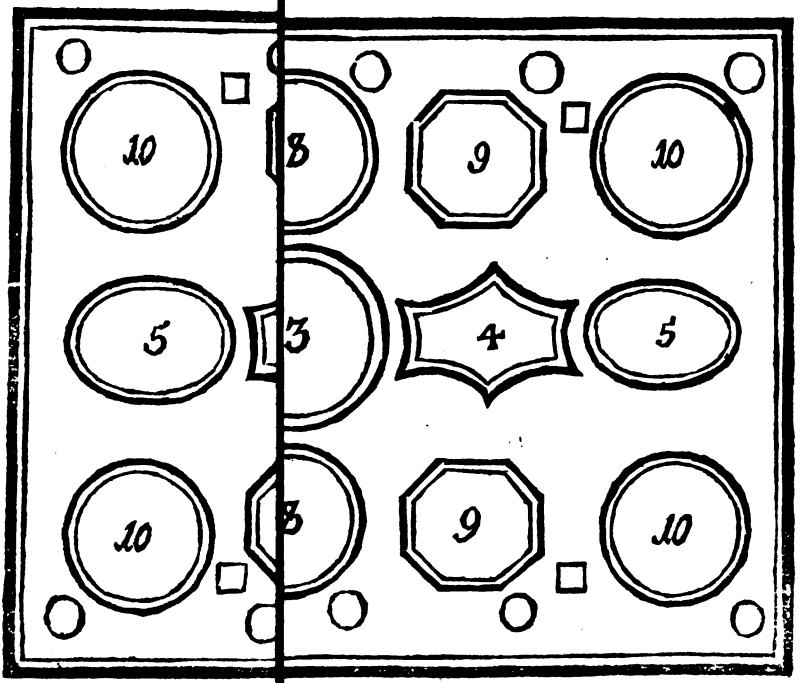
Чертежъ XI. къ Части VI.

Digitized by Google

Digitized by Google

Чертежъ XI. къ Части VI.

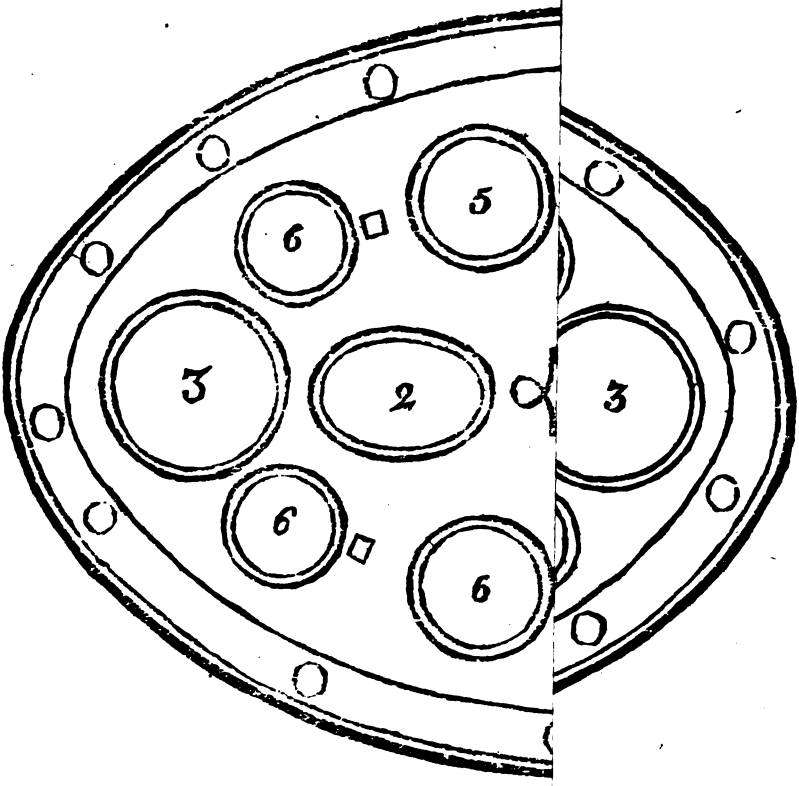
y.



Digitized by Google

Digitized by Google

Столъ на 16 приборовъ, *I. къ Части VI.*

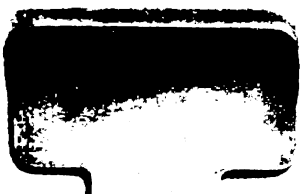


Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google



Digitized by Google

Smv 5196/6

Digitized by Google